



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Steinsoppkremet kyllingform med brokkoli, basmatiris og tomatsalat

## Basmatiris

125 g basmatiris

## Steinsoppkremet kyllingform

1 stk brokkoli

1 stk gul løk

2 dl matfløte

1 pakke steinsoppulver

½ pakke hønsebuljong

350 g utbenet kyllinglår u/skinn

½ dl vann <sup>B</sup>

½ ss soyasaus <sup>B</sup>

## Tomatsalat

1 stk tomat

50 g rucola

½ pakke

balsamicovinaigrette

pepper <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Steinsoppkremet kyllingform:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt løken i tynne skiver.
4. **Steinsoppkremet kyllingform, fortsettelse:** Rør sammen matfløten, ½ dl vann, steinsoppulveret, buljongen, ½ ss soyasaus og litt pepper i en stor ildfast form. Krydre kyllingen med salt og pepper. Fordel kyllingen, brokkolien og løken i formen. Stek det hele i ovnen i 20–25 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
5. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha rucolaen i en skål, og tilsett tomattingene og balsamicovinaigretten.
6. Vel bekomme!