



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Konfiterede kyllinglår med ovnsbakt tomat og sopprisotto

## Konfiterede kyllinglår med ovnsbakt tomat

550 g konfiterede kyllinglår med estragon og sitron  
1 stk tomat

## Sopprisotto

50 g spinat  
1 stk sjalottløk  
100 g sjampinjong  
150 g risottoris  
1 pakke hønsebuljong  
4–5 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Konfiterede kyllinglår med ovnsbakt tomat:** Legg kyllingen og kraften fra posen i en ildfast form. Stek kyllingen i ovnen i 15–20 minutter, til den er gjennomvarm.
3. **Sopprisotto:** Skyll spinaten. Skrell og grovhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og del den i to om den er litt stor. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og soppen i omtrent 5 minutter, til løken er blank.
4. **Sopprisotto, fortsettelse:** Tilsett risottoris, 4 dl vann og buljongen. La risottoen småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Tilsett ½–1 dl vann hvis risottoen blir for tykk. Vend inn 1 ss smør og spinaten når risottoen er ferdig. Smak til med salt og pepper.
5. **Konfiterede kyllinglår med ovnsbakt tomat, fortsettelse:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Ha tomaten i formen med kyllingen når det gjenstår 5 minutter av kyllingens steketid.
6. **Servering:** Server slyen fra formen med kyllingen som saus til retten.

## TIPS!

Dersom kyllingskinnet ikke er sprøtt etter endt steketid kan du skru på grillfunksjonen på ovnen, og steke kyllingen i ytterligere 2–3 minutter, eller til skinnet er sprøtt.