



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sopp- og trøffelrisotto med grillet kyllinglår og ovnsbakte tomater

## Sopprisotto

50 g spinat  
 ½ stk sjalottløk  
 100 g sjampinjong  
 150 g risottoris  
 ½-1 pakke  
 sopp-/porcinipulver  
 1 pakke hønsebuljong  
 ½-1 pakke revet Grande Premium  
 ½-1 pakke trøffelolje  
 4-5 dl vann <sup>B</sup>  
 1 ss smør <sup>B</sup>

## Kyllinglår

430 g kyllinglår

## Ovnsbakte tomater

2 stk tomater

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

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Sopprisotto:** Kok opp 4-5 dl vann i en kjele sammen med soppulveret og buljongen. Skyll spinaten. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og del dem i fire. 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.
3. **Kyllinglår:** Legg kyllingen i en ildfast form. Stek kyllingen i ovnen i 10-15 minutter, eller til den er gjennomvarm.
4. **Risotto, fortsettelse:** Tilsett risottorisen, og la den steke i omtrent 2 minutter. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15-18 minutter og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk. Vend inn 1 ss smør, Grande Premium-osten og spinaten. Smak til med trøffeloljen, salt og pepper.
5. **Ovnsbakte tomater:** Skyll og kutt tomatene i store båter, og krydre dem med litt salt og pepper. Ha tomaterne i formen sammen med kyllingen de siste 5 minuttene av kyllingens steketid.
6. God middag!



## TIPS!

Er du ikke så glad i varme tomater, kan du lage en salat av dem istedenfor.