



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Konfiterte kyllinglår med balsamicobakt fiken, sellerirottrisotto og rosettkål

Konfiterte kyllinglår

550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron

Sellerirottrisotto

1 stk sjalottløk
200 g sellerirot
1 pakke grønnsaksbuljong
150 g risottoris
1 pakke Grana Padano
5 dl vann ^B
1 ss eplesider- eller hvitvinseddik ^B
½ ss smør ^B

Balsamicobakt fiken

1 stk fiken
1 pakke balsamicovinaigrette

Rosettkål

1 pakke rosettkål
½–1 stk hvitløksfedd

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Konfiterte kyllinglår:** Ha kyllingen og kraften fra pakken over i en ildfast form. Del kyllinglårene i to i leddet, og stek dem i ovnen i omtrent 25 minutter.
3. **Sellerirottrisotto, forberedelse:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skrell og kutt sellerirotten i terninger. Kok opp 5 dl vann, og bland inn 1 ss eddik og grønnsaksbuljongen.
4. **Sellerirottrisotto:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, sellerirotten og risottorisene i 3 minutter, til løken er blank. Tilsett buljongvannet én øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta til risottoen har kokt i 15–18 minutter, og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand. Tilsett litt mer vann dersom risottoen blir for tykk.
5. **Balsamicobakt fiken:** Del fiken i to eller fire. Ta ut kyllingen når det gjenstår 5 minutter av kyllingens steketid, og legg fiken med snittflaten opp i formen med kyllingen. Fordel balsamicovinaigretten over fiken, og stek det hele i ovnen i 5 minutter til. Server sjen fra den ildfaste formen til retten som saus.
6. **Rosettkål:** Skyll, tørk og rens rosettkålen. Del rosettkålen i to hvis den er stor. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek rosettkålen og hvitløken i 1 minutt. Krydre med litt salt og pepper.
7. **Sellerirottrisotto, fortsettelse:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Vend inn osten og ½ ss smør i risottoen, og smak til med salt og pepper.