



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Sitrusbakt kyllinglår og grønn risotto med erter, servert med pannestekt rosettkål og reddiker

Sitrusbakt kyllinglår

520 g kyllinglår
1 pakke sitruskrydder

Grønn risotto

1 pakke hønebuljong
150 g risottoris
50 g spinat
1 pakke Grana Padano
125 g grønne erter
½ stk sitron
🏠 1 ss smør
🏠 7 dl vann

Tilbehør

1 pakke rosettkål
½ bunt reddiker
1 stk gulbete
½ stk sitron

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp omtrent 7 dl vann i en kjele.
- 2 **Sitrusbakt kyllinglår:** Legg kyllingen med skinnsiden opp på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje og krydre med sitruskrydderet. Stek kyllingen i ovnen i 25–30 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt.
- 3 **Grønn risotto:** Ha buljongen i vannet fra steg 1. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisene i 1–2 minutter, eller til den er blank. 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 (det skal være igjen omtrent 2 dl buljong i kjelen). Risen skal helst ha litt tyggemotstand.
- 4 **Tilbehør:** Skyll rosettkålen og reddikene. Skrell og kutt gulbeten i tynne skiver. Ha gulbetskivene i en skål, vend inn saften fra halve sitronen og litt salt, og la den marinere frem til servering. Kutt reddikene i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek rosettkålen under omrøring i omtrent 3 minutter, eller til den er gyllen og mør. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Grønn risotto, fortsettelse:** Skyll spinaten. Finriv Grana Padanoen på et rivjern. Når risottoen har fått nok væske, legg spinaten og ertene i buljongvannet, og la det koke i omtrent 2 minutter. Kjør det til en glatt, grønn purè med en stavmikser, og vend den inn i risottoen sammen med 1 ss smør og osten. Smak til med saft fra resten av sitronen, og eventuelt litt salt og pepper. Tilsett litt mer vann om risottoen blir for tykk.
- 6 Spre risottoen på tallerkener og topp med rosettkålen, kyllingen og gulbet- og reddikskivene.