



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt kyllingbryst med spinatrisotto, smorbakt brokkoli og salsa verde

Smorbakt brokkoli

½-1 stk brokkoli

🏠 1 ss smør

Spinatrisotto

3 stk sjalottløk

50 g spinat

150 g risottoris

1 pakke hønsebuljong

½ pakke revet Grande Premium

🏠 4½ dl vann

Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst

Tilbehør

1 pakke salsa verde

½ pakke revet Grande Premium

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Smorbakt brokkoli:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Fordel brokkolibukettene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn 1 ss smør i små biter, litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Spinatrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll spinaten i kaldt vann.
- 4 **Spinatrisotto, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og risen i et par minutter, til løken er blank. Tilsett hønsebuljongen og 4½ dl vann, og la risottoen småkoke på middels varme i 15-18 minutter. Rør om innimellom. Vend inn spinaten og halve pakken med Grana Padano-osten når risen er ferdigkokt. Smak til med salt og pepper.
- 5 **Stekt kyllingbryst:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side.
- 6 **Stekt kyllingbryst, fortsettelse:** Krydre kyllingen med salt og pepper, og legg den på stekebrettet sammen med brokkolien når det gjenstår omtrent 6 minutter av brokkoliens steketid. Stek brokkolien og kyllingen ferdig sammen. Stikk gjerne et steketermometer i den tykkeste delen av en av filetene, og stek til kjernetemperaturen viser 68°C. La filetene hvile i 3 minutter før servering.
- 7 **Tilbehør:** Server salsa verden til retten, og dryss over litt av Grana Padano-osten.