



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sopprisotto med bakt brokkoli, marinert kylling, Grande Premium-ost og ruccola

Sopprisotto

1 stk sjalottløk
100 g aromasopp
150 g risottoris
1 pakke høsebuljong
½ pakke revet Grande Premium
🏠 4½ dl vann
🏠 1 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik
🏠 ½ ss smør

Kylling og brokkoli

½ stk brokkoli
330 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk

Tilbehør

50 g ruccola
½ pakke urtedressing
🏠 olje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Sopprisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og del den i to eller fire, avhengig av størrelsen. Varm opp en ovnsikker gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, soppen og risottorisen i 1 minutt, til det er blankt. Tilsett 4½ dl vann, høsebuljongen og 1 ss eddik. Kok opp, og ha på et lokk. Putt hele gryten i ovnen, og ovnsbak risottoen i 25–30 minutter, eller til væsken har kokt inn, og risen har litt tyggemotstand.
- 3 **Kylling og brokkoli:** Del brokkolien i buketter. Skjær kyllingen i mindre stykker. Ha kyllingen og brokkolibukettene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek kyllingen og brokkolien i øverste del av ovnen når det gjenstår omtrent 20 minutter av risottoens tilberedningstid. Snu gjerne kyllingen og brokkolien en gang under steketiden.
- 4 **Sopprisotto, fortsettelse:** Vend inn ½ ss smør og Grande Premium-osten i risottoen før servering, og smak til med salt og pepper.
- 5 **Tilbehør:** Skyll og tørk ruccolaen. Server ruccolaen og urtedressing til retten
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis det samler seg litt stekesjy fra kyllingen på stekebrettet, kan du vende dette inn i risottoen for ekstra god smak.