



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Estragonmarinert kylling med pannestekt spisskål og kremet aspargesrisotto med Røros rømme

Estragonmarinert kylling

330 g marinert utbenet kyllinglår m/estragon og hvitløk

🏠 ½ dl vann

Kremet aspargesrisotto med Røros rømme

1 stk sjalottløk
100 g asparges
150 g risottoris
1 pakke høsebuljong
1 stk Grana Padano
½ pakke Røros lettrømme

🏠 1 ss eplester-, hvitvins- eller blank eddik

🏠 3½–4 dl vann

Pannestekt spisskål

1 bit spisskål

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 smør

1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2 **Estragonmarinert kylling:** Fordel kyllingen i en ildfast form sammen med ½ dl vann. Stek kyllingen midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gjennomstekt.

3 **Kremet aspargesrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Kutt endene av aspargesene, og del dem i mindre biter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek sjalottløken og risottoris i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett høsebuljongen, 1 ss eddik og 3½–4 dl vann og la det småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr. Når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden, vend inn aspargesen, og la den koke i risottoen. Smak til med salt og pepper.

4 **Pannestekt spisskål:** Del spisskålen i 2 båter gjennom stilkfestet. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek spisskålen i 2–3 minutter på hver side til den får en gylden farge. Krydre med litt salt.

5 **Kremet aspargesrisotto, fortsettelse:** Riv Grana Padano-osten på den fine siden av et rivjern. Ta risottoen av varmen og vend inn den revne osten halve pakken med lettrømmen (se tips). Smak til med salt og pepper.

6 **Til servering:** Bruk sjyen fra kyllingen som saus. God middag!

Tips fra kokken: Resten av rømmen som er igjen kan du servere til retten.