



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitron- og peppermarinert kyllingbryst med kantarellrisotto og estragonsyltede rotgrønnsaker

Sitron- og peppermarinert kyllingbryst

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

Kantarellrisotto

1 pakke hønsebuljong
150 g risottoris
100 g kantareller
1 stk Grana Padano
🏠 1 ss hvitvinseddik
🏠 ½ ss smør
🏠 5 dl vann

Estragonsyltede grønnsaker

2 stk gulrøtter
1 stk pastinakk
½ stk rødløk
½ bunt estragon
🏠 ½ dl vann
🏠 ½ dl eplesider-/hvitvinseddik
🏠 3 ss sukker

🏠 aluminiumsfolie (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 pepper
🏠 smør
🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Sitron- og peppermarinert kyllingbryst:** Ha kyllingen og kraften fra pakken i en ildfast form. Ha aluminiumsfolie over formen, og stek kyllingen i 10–12 minutter, eller til den er gjennomvarm.
- 3 **Kantarellrisotto, forberedelse:** Kok opp 5 dl vann i en kjele, og bland inn 1 ss hvitvinseddik og buljongen. Varm opp en annen kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen i 1–2 minutter, til den er blank.
- 4 **Kantarellrisotto:** Tilsett buljongvannet i risen, litt om gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter mer. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15–18 minutter, og har ønsket konsistens. Tilsett litt mer vann hvis risottoen blir for tykk. Risottoen skal helst ha litt tyggemotstand og være lett rennende.
- 5 **Estragonsyltede grønnsaker:** Skrell gulrøttene og pastinakken, og kutt dem i tynne bånd på langs med en potetskreller eller ostehøvel. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og grovhakk estragonen. Kok opp ½ dl vann, ½ dl eddik og 3 ss sukker i en kjele. Ha gulrøttene, pastinakken, rødløken og estragonen i en serveringsskål, og hell over den kokende syltelaken. La de syltede grønnsakene trekke i 5–10 minutter, eller til resten av retten er klar.
- 6 **Kantarellrisotto, fortsettelse:** Børst soppen fri for jord, og riv den i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek soppen i 3–4 minutter, til den er gyllen. Smak til med salt og pepper. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Bland osten, halvparten av soppen og ½ ss smør inn i risottoen, og topp med resten av soppen.
- 7 **Servering:** Skjær kyllingen i skiver, og rør sjen fra formen inn i risottoen.