



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt kyllingbryst med spinatrisotto, smorbakt brokkoli og basilikumpesto

## Smorbakt brokkoli

½-1 stk brokkoli  
🏠 1 ss smør

## Spinatrisotto

1 stk sjalottløk  
50 g spinat  
150 g risottoris  
1 pakke høsebuljong  
½ pakke revet Grande Premium  
🏠 4½ dl vann

## Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst

## Tilbehør

1 pakke basilikumpesto  
½ pakke revet Grande Premium

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Smorbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilkene 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 og tørk spinaten.
- 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 høsebuljongen 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 8 minutter av brokkoliens steketid. Stek brokkolien og kyllingen ferdig sammen (se tips). La filetene hvile i 3 minutter før servering.
- 7 **Tilbehør:** Server basilikumpestoen til retten, og dryss over litt av Grana Padano-osten.