



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt kyllingbryst med spinatrisotto, smørbakt brokkoli og basilikumolje

## Spinatrisotto

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

## Smørbakt brokkoli

½–1 stk brokkoli  
🏠 1 ss smør

## Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn

## Tilbehør

1 pakke basilikumolje  
½ pakke revet Grande Premium

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Spinatrisotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og tørk spinaten.
- 3 **Smørbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter og skrell og kutt stilkene i skiver. Fordel brokkolibukettene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn 1 ss smør, litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen i 15–20 minutter.
- 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 revet Grande Premium 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 med skinnsiden ned i omtrent 2 minutter. Snu kyllingen, og stek den videre i omtrent 2 minutter på andre siden.
- 6 **Stekt kyllingbryst, fortsettelse:** Krydre kyllingen med salt og pepper, og legg den på stekebrettet sammen med brokkolien når det gjenstår 10–15 minutter av brokkoliens steketid. Stek brokkolien og kyllingen ferdig sammen (se tips). La kyllingen hvile i 3 minutter før servering.
- 7 **Tilbehør:** Server basilikumoljen til retten, og dryss over resten av den revne osten.