



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Provencegrillede kyllinglår med ovnsbakt fennikel og tomat, basilikumrisotto og ruccola

## Kyllinglår med fennikel og tomat

1 stk fennikel  
1 stk tomat  
430 g grillede kyllinglår med Provencekrydder  
🏠 ½ dl vann

## Basilikumrisotto

1 pakke høsebuljong  
1 stk sjalottløk  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk sitron  
150 g risottoris  
1 pakke Grana Padano  
1 pakke basilikumolje  
🏠 5 dl vann

## Servering

50 g ruccola

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Kyllinglår med fennikel og tomat:** Skyll fennikelen og tomaten. Kutt fennikelen i skiver og tomaten i to. Del kyllinglårerne i to i leddet. Ha fennikelskivene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg kyllinglårerne og tomaten oppå fennikelen. Ha over ½ dl vann, og bak det hele i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Basilikumrisotto:** Kok opp 5 dl vann og buljongen i en kjele. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og risottoris i omtrent 3 minutter, eller til løken og risen er blank.
- 4 **Basilikumrisotto, fortsettesle:** Spe risen med den varme buljongen, litt og litt. Når buljongen har kokt inn i risen, tilsettes mer buljong. Rør om av og til. Fortsett slik til all buljongen er kokt inn, eller risen er ferdig. Ta risottoen av varmen, og riv Grana Padano-osten over risottoen. Vend inn basilikumoljen, og smak til med skallet og saften fra sitronen, litt salt og pepper. Ha litt mer vann i risottoen hvis du synes det trengs.
- 5 **Servering:** Skyll ruccolaen, og topp retten med den ved servering.