



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøstekt kyllingbryst med spinatrisotto, smørbakt brokkoli og basilikumolje

Smørbakt brokkoli

½–1 stk brokkoli

🏠 1 ss smør

Spinatrisotto

1 stk sjalottløk

50 g spinat

150 g risottoris

1 pakke hønsbuljong

½ pakke revet Grande Premium

🏠 4½ dl vann

Sprøstekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst med skinn

Tilbehør

½–1 pakke basilikumolje

½ pakke revet Grande Premium

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Smørbakt brokkoli:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Fordel brokkolien 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 spinaten i kaldt vann.
- 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 hønsbuljongen 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 **Sprøstekt kyllingbryst:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i 2–3 minutter, eller til skinnet er sprøtt. Snu kyllingen, og stek den videre i omtrent 2 minutter.
- 6 **Sprøstekt kyllingbryst, fortsettelse:** Krydre kyllingen med salt og pepper, og legg den på stekebrettet sammen med brokkolien når det gjenstår omtrent 10 minutter av brokkoliens steketid. Stek brokkolien og kyllingen ferdige sammen. Stikk gjerne et steketermometer i den tykkeste delen av en av filetene, og stek til kjernetemperaturen viser 68°C. La kyllingen hvile i 3 minutter før servering.
- 7 **Tilbehør:** Server basilikumoljen til retten, og dryss over resten av Grana Padano-osten.

Tips fra kokken: Vend inn 1 ss smør i risottoen før servering, for en rundere og fyldigere smak.