



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Konfiterte kyllinglår med kremet steinsoppbrisotto, toppet med karamelliserte jordskokker og aspergesbønner

Karamelliserte jordskokker

250 g jordskokk
150 g grønne bønner
1 bunt dill
1 stk rødløk
🏠 1 ss smør

Kyllinglår

550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron

Steinsoppbrisotto

150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
1 pakke soppulver
½-1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½-1 stk sitron
1 pakke Grana Padano
🏠 5 dl vann

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Karamelliserte jordskokker:** Skrubbe jordskokkene godt, og del dem i to på langs. Skyll og kutt vekk endene på bønnene. Skyll og plukk dillen fra de groveste stilkene. Skrell og kutt løken i tynne båter. Kok jordskokkene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er møre. Hell av vannet, og la jordskokken dampe godt av seg.
- 3 **Kyllinglår:** Del hvert kyllinglår i to ved leddet. Ha kyllingen og kraften fra pakken i en ildfast form. Varm kyllingen i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er gjennomvarm og resten av retten er klar.
- 4 **Steinsoppbrisotto:** Ha buljongen, steinsoppulveret og 5 dl vann i en kjele, og kok opp. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i omtrent 3 minutter, eller til det er blankt. Vend inn risottoris og stek videre i 1-2 minutter. Tilsett buljongvannet en øse av gangen, og la vannet koke nesten helt bort før du tilsetter neste øse. Gjenta dette til risottoen har kokt i 15-18 minutter, og har ønsket konsistens. Risen skal helst ha litt tyggemotstand.
- 5 **Karamelliserte jordskokker, fortsettelse:** Legg jordskokkene med snittflatene ned i en stekepanne, og ha over litt olje og 1 ss smør. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og stek jordskokkene i omtrent 4 minutter, eller til de har en gylden stekeskorpe. Snu jordskokkene, ha i bønnene og løken, og stek videre i omtrent 2 minutter til. Øs smøret over grønnsakene, krydre med litt salt og pepper, og topp med dillen.
- 6 **Steinsoppbrisotto:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) og Grana Padanoen på et rivjern. Vend sitronskallet og osten inn i risottoen. Risottoen skal ha en lett rennende konsistens. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper.