



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Konfiterte kyllinglår med ovnsbakt paprika og pepperonirisotto, servert med frisk fennikelsalat

Konfiterte kyllinglår med ovnsbakt paprika

1 stk rød paprika
550 g konfiterte kyllinglår med estragon og sitron
🏠 1 dl vann

Pepperonirisotto med spinat

½–1 stk sjalottløk
50 g pepperonipølse
1 pakke grønnsaksbuljong
150 g risottoris
50 g spinat
½–1 pakke revet Grande Premium
🏠 5–6 dl vann
🏠 1 ss hvitvinseddik
🏠 1 ss smør

Fennikelsalat med appelsin

½–1 stk fennikel
½–1 stk rødløk
½–1 stk appelsin
🏠 1 ss olivenolje
🏠 1 ss hvitvinseddik

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Konfiterte kyllinglår med ovnsbakt paprika:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i brede strimler på langs. Ha paprikaen, kyllingen og 1 dl vann i en ildfast form, og vend inn litt olje. Stek kyllingen og paprikaen i ovnen i 20–25 minutter.
- 3 **Pepperonirisotto med spinat:** Skrell og finhakk løken, og kutt pepperonien i strimler. Kok opp 5 dl vann, og vend inn 1 ss eddik og buljongen. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, pepperonien og risottoris i omtrent 3 minutter, til løken er blank. 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. Tilsett litt mer vann hvis risottoen blir for tykk.
- 4 **Fennikelsalat med appelsin:** Skyll fennikelen, og kutt den i tynne skiver med en skarp kniv, ostehøvel eller mandolin. Skrell og kutt løken i tynne ringer. Skrell og kutt appelsinen i terninger. Ha 1 ss olivenolje og 1 ss eddik i en bolle, og vend inn fennikelen, løken og appelsinen. Krydre med salt, pepper og litt sukker.
- 5 **Pepperonirisotto med spinat, fortsettelse:** Skyll og grovhakk spinaten. Vend spinaten, den revne osten og 1 ss smør inn i risottoen. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Servering:** Server slyen fra formen med kylling og paprika som saus til retten.

Tips fra kokken: Kutt paprikaen, fennikelen og løken i jevnstore biter, og stek dem i ovnen sammen med kyllingen.