

Varmrätt: Svamprisotto med kyckling (6pers)

Du behöver:

Till riset

25gr smör
1,5 vitlösklyftor
3st schalottenlök
400gr arborioris
1,5dl vittvin

Till svampen

75gr smör
2st vitlösklyftor
3msk olivolja
Salt & peppar
ca 1kg svamp
(kantareller/skogschampinjon
/protabello/chaminjoner)

Till kycklingen

6st kycklingfiléer
1,5 vitlösklyftor (krossad)
2msk olivolja
2msk smör
Timjan kvistar
Salt & peppar

Tillsätts i slutet i riset

2dl grädde
45gr smör
75gr parmesanost + 25gr till serveringen
Salt & peppar

Gör så här:

Förberedelser innan ni cyklar iväg till förrätten

Hettas upp och bryn kycklingen i smör, olja, vitlök och timjan. Salta och peppra. Ställ sedan kycklingen i ugnen på 135gr i ca 20min (inner temperatur 70grader).

Värm upp vatten till buljongen.

Finhacka schalottenlöken och pressa vitlöken. Dela svampen i mindre bitar. Fräs svampen gärna i två omgångar så att de är gyllenbrun med olivolja och hälften av smöret.

Hetta upp en kastrull och fräs/sveta lök och vitlök med smöret. Höj värmen något och tillsätt vinet och låt koka till nästan allt vin har förångats. Tillsätt riset och rör i ca 1-2min tills riskornen är halvt genomskinliga. Tillsätt ca 4dl av den varma buljongen, rör om och låt koka in i ca 3min rör om då och då. Innan all buljong är inkokt tillsätt ytterligare 4dl buljong. Repetera tills det är ca 2-3dl kvar av buljongen innan riset är al dente (ca 15min).

Riv parmesanosten.

Att göra när ni kommer hem

Hetta upp en stekpanna och stek svampen hastigt i smör och vitlök. Salta och peppra svampen. Värm upp kycklingen och skiva upp inför servering. Koka upp den kvarvarande buljongen. Värm grädden. Värm upp kastrullen med riset och avsluta risotton genom att tillsätta buljong i två omgångar tills riset är al dente.

Tillsätt grädden och smöret. Rör om kraftigt. Avsluta med att tillsätta parmesanosten och den tärnade svampen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera riset omgående med kycklingen. Toppa med ny stekt svamp, riv över mera parmesan och nymald svart peppar.

Varmrätten är glutenfri