



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Fest

RISOTTO CON POLLO RISOTTO MED STEKT KYCKLING

Ingredienser ▮

400 g kycklingfile
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
4 msk olivolja
1 dl sockerärter (*Gröna*)
2 tsk balsamvinäger
▮ 1 sats risotto, se grundr

Gör så här ▮

Salta och peppra kycklingbitarna. Bryn dem i olivolja i en stekpanna och stek färdigt i ugn, ca 120 grader (ca 12 minuter för vingar, 25 minuter för lår).

koka risotton enligt anvisningarna.

Tillsätt ärtorna när det återstår 2 minuter av kottiden. Blanda balsamvinäger och olivolja i en skål. Smaksätt med salt och peppar. Fördela risotton på tallrikarna och skeda vinägretten runt om och över riset.