**Risotto med kylling**

Risotto med kylling er utrolig godt. Her bruker jeg en risottoblanding med grønnsaker som vi selger i butikken vår. Har også en kyllingrøbb som gnikkes rett på høna. Ja, er det som står på boksen. Vi har flere varianter av denne i butikken også. Gir en fantastisk smak til kjøttet, men må få ligge noen timer. Du kan bruke vanlig risottoris og valgfri krydder på kyllingen om du ønsker.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

600 gram kyllingfilet

Kyllingrøbb eller valgfritt krydder

Smør/margarin til steking

300 gram risottoris

1 liter kyllingkraft

4 ss olivenolje

1 ss smør

20-30 revet parmesan

200 gram valgfri sopp

Frisk persille

Stekepose

**Slik gjør du**

Gni krydderblandingen på kyllingfileten. La ligge minst 3-4 timer før steking.

Kyllingen brunes raskt i en panne med smør. Så inn i en stekepose. Ta med stekefett fra pannen også. Stekes på 200 grader i ca. 30 minutter. Husk og la hvile 10-15 minutter etter steking

Ha risottoris i en stor panne. Ha i kokende kyllingkraft og olivenolje. Kok opp og skru ned varmen. La risotto syde i ca. 16-18 minutter. Rør innimellom

På slutten rører du inn 1 ss smør og parmesan. Dette gir en mer kremere konsistens

Soppen stekes raskt i en panne

Kyllingfilet skjæres i skiver før servering

Server risotto med kylling, stekt sopp og et dryss frisk persille