

Örtbakad kyckling med cidersås och risotto



Ingredienser (1 GN-bleck)

Mängd	Mått	Ingrediens
2.50	kg	Kyckling, bröstfilé
60.00	g	KNORR Kryddpasta Timjan 2 x 0,34 kg
60.00	g	KNORR Kryddpasta Svamp 2 x 0,34 kg
0.40	dl	MILDA Flytande Margarin 4 x 2,5 L
6.00	dl	Cider
1.00	l	KNORR Visp 31% Låglaktos 8 x 1 L
80.00	g	KNORR Kycklingbuljong, Brynt 2 x 1 kg / 40 L
		RISOTTO
1.30	kg	Ris, arborio
2.60	l	Vatten
50.00	g	KNORR Svampbuljong 1 x 1,4 kg / 93 L
0.80	kg	CRÈME BONJOUR Softspread Kantarell 1 x 1,5 kg
		TILLBEHÖR
0.60	kg	Svamp, champinjoner skivade frusna
0.40	dl	MILDA Flytande Margarin 4 x 2,5 L
40.00	g	KNORR Kryddpasta Svamp 2 x 0,34 kg
20.00	g	Persilja, blad

Tillagning

ARBETSGÅNG

- 1.Lägg kycklingfilèerna i bleck.Blanda kryddpastorna med Milda flytande margarin och pensla fileèrna med dem. Stek med varmluft 180° tills kycklingen är genomstekt.
 - 2.Koka upp cider och KNORR Visp med KNORR Brynt kycklingbuljong.Red ev med Maizena majsstärkelse tills önskad konsistens.
 - 3.Koka risotto i bleck(kan även göras i gryta med kräver mer passning i form av spädning).Häll ca 1,6 liter ris i ett G-N bleck.Häll på 2,6 liter vatten och strö i KNORR Svampbuljong.Rör om.Koka med ånga i ca 20 minuter utan lock.
 - 4.Ta ut blecken och klicka CRÈME BON JOUR Kantarell över riset.Ställ in blecken i ugnen ytterligare i ca 5 minuter på ånga .ta ut blecken och rör om så att kantarellosten fördelar sig jämt över osten.
 - 5.Fräs upp lite champinjoner i KNORR Kryddpasta Svamp och MILD flytande Margarin.Blanda ner hackad persilja. Strö blandningen över risotton vid servering.
- OBS!Använd speciellt rissottoris enligt anvisning för ett krämigt resultat.Naturligtvis kan du även servera ett traditionellt långkorning ris som tillbehör- men det passar inte att göra risotto på