Risoni (Orzo) med kylling, brokkoli og ost



Ingredienser

♥ 650 g kyllingfilet
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 ss smør
♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 0,5 purreløk (bare den hvite delen)
♥ 200 g brokkolini (eller brokkoli)
♥ 3 dl risoni / orzo
♥ 9 dl kyllingkraft (se tips)
♥ 100 g parmesan
♥ 100 g cheddar
♥ kvernet salt og pepper
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Skjær kyllingfiletene i mindre biter. Stek dem i olje til de blir så vidt gjennomstekte. Krydre med salt og pepper. Ta kyllingbitene ut av pannen og legg til side (dekk til med folie slik at kyllingbitene ikke blir tørre).

Smelt smøret i pannen. Tilsett hakket løk, hvitløk og purreløk. La dette surre på middels varme i noen minutter til løken begynner å mykne. Tilsett brokkoli som er kuttet i små biter og la dette steke videre på middels varme i et par minutter til.

Vend inn risoni. Tilsett kyllingkraft (eller kyllingfond og kokende vann, se tips). Rør godt sammen og la dette småkoke i 10 - 12 minutter (først under lokk og de siste

minuttene uten lokk), til risonien har trukket til seg mesteparten av kyllingkraften og har blitt myk.

Tilsett revet parmesan og cheddar. Vend om på svak varme slik at osten smelter.

Bland inn kyllingbitene. Smak til med kvernet salt og pepper. Vend inn frisk basilikum.

Serveres varm og nylaget med dryss av ferskrevet parmesan.

Tips

♥ Som kyllingkraft brukte jeg her 2 stk chef du fond kylling sammen med 9 dl kokende varmt vann. Du kan i stedet bruke 2 terninger kyllingbuljong som du løser opp i varmt vann, eller du kan bruke ferdigkjøpt kyllingkraft.

♥ Risoni fås kjøpt i flere norske matbutikker med godt utvalg. De finnes i litt ulike størrelser, men det har lite å si hvilken du bruker. Husk at risoni er det samme produktet som orzo, så står det orzo på pakningen, kan du bruke den på samme måte som risoni.

♥ For å få god ostesmak på denne retten, bør du bruke ost med litt kraftig smak, slik som parmesan og cheddar som jeg har brukt her. Ferskrevet ost gir som regel bedre smak enn ost som kjøpes ferdigrevet.

♥ Risoni-retten smaker best nylaget. Hvis retten blir stående, vil risonien trekke til seg mye av sausen slik at retten blir mer kompakt. Du kan da spe den ut med litt kokende vann for å få den bløtere og mer sausete igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risoni-orzo-med-kylling-brokkoli-og-ost