



RISOTTO MED GRØNNE ASPARGES OG KYLLINGELÅRKØD - LAVET PÅ KYLLINGEFOND

2 PERSONER

Brug kyllingelårene (fra en hel kylling) til en smagfuld risotto med grønne asparges og parmesan. Risottoen er kogt på en lækker kyllingefond fra en hel kylling.

Opskriften er udviklet af: Beksemad

INGREDIENSER

FOND

- 1 skrog fra en hel kylling
- 1 gulerod
- 2 forårsløg el. 1/2 porre
- 1 skalotteløg (alm. løg kan bruges)
- 5 kviste timian
- 5 stængler persille
- 3 laurbærblade
- 15 peberkorn
- 1 1/2 L vand

RISOTTO

- Kyllingelårkød uden skind (ca. 150 g)
- 150 g risottoris
- 1 skalotteløg (alm. løg kan bruges)
- 6 dl fond fra overstående
- 0,5 dl hvidvin
- 75 g parmesanost
- 1 spsk. smør
- 1 spsk. olivenolie
- 200 g grønne asparges
- Salt og peber

TILBEREDNING

FOND

Pil kødet af kyllingelårene. Pil derefter alt småkød fra skroget og gem det til sidste i opskriften.

Kom skrog og skind i en gryde. Hak grøntsager groft og tilsæt. Knæk enderne af de grønne asparges og kom med (gem selve asparges til risotto). Tilsæt ca. 1 1/2 L vand. Kog op og lad det simre i 2-3 timer. Sigt fond og kom på køl.

RISOTTO

Varm ca. 6 dl fond i en lille gryde. Hak løg fint. Sautér løg i en stor gryde ved middel varme i smør + olie. Tilsæt ris og rist et minuts tid. Tilsæt hvidvin og lad det fordampe under omrøring. Tilsæt fond, så det dækker risene. Tilsæt løbende fond de næste 25-30 minutter, så risene er dækket. Hak de grønne asparges i mundrette stykker og kom dem ned i fonden i et par minutter. Smag på risottoen undervejs, så du kan vurdere tekturen på risene. Risene skal være møre, men ikke helt udkogte. Hvert 10. riskorn skal efter sigende sidde i tænderne.

Mens der stadig er bid, tilsætter du

kyllingelårkød og de grønne asparges.

Tilsæt revet parmesanost og rør rundt. Tilsæt lidt fond, hvis konsistensen skal være sådan at den flyder let ud. Smag til med salt og peber. Servér med lidt friskrevet parmesanost.

TIP

For at bruge din hele kylling optimalt se også opskriften *rotisserie kylling med sommersalat* og opskriften på *kyllingekroetter af kyllingerester*.