

# Konjakrisotto med sopp, fennikel og kylling

## Ingredienser:

- 1 pakke konjakris (ref. 1081)
- 300 g finhakket fennikel (1 stor fennikel)
- 1 ts løkpulver
- 100 g sjampinjong i skiver
- 1 kyllingfilet (100 g)
- litt olivenolje
- 1 pakke Laktolight® blandet med 0,7 dl vann (ref. 1011)
- 0,5 dl kyllingbuljong (1 buljongterning oppløst i 0,5 dl vann)
- salt, pepper



## Tilberedning (Forberedelser: 20 min. Steketid: 20 min):

Skyll konjakrisen i rent vann og kok den 2–3 minutter i en kjele med kokende vann. Hell av vannet og sett risen til side.

Varm opp litt olivenolje i en kjele og tilsett sopp, fennikel og løkpulver. Stek grønnsakene i 10 minutter under jevnlig omrøring. Skjær kyllingfileten i små biter og ha i kjelen.

Tilsett konjakrisen og buljongen og la det koke sammen i ca. 10 minutter. Bland ut Laktolight-pakken med 0,7 dl vann, salt og pepper. Ha det i kjelen og la alt småkoke i noen minutter.

Smak til og server.