

Κοτόπουλο με ριζότο θυμάρι & σάλτσα κανθαρέλλες

Υλικά

- 250-300g φιλέτο κοτόπουλο με το δέρμα
- 120g ρύζι arborio
- **8g Ζωμός Λαχανικών Premium (Κωδ. 43952)**
- **4g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **10g Σάλτσα Ψητού Gravy (Κωδ. 43881)**
- **15g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- 50g παρμεζάνα τριμμένη
- 50g βούτυρο σε κύβους
- 50ml λευκό κρασί
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- Φρέσκο θυμάρι
- 80g κανθαρέλλες

Εκτέλεση

1. Σε ένα κατσαρολάκι ετοιμάζουμε 300g Ζωμό Λαχανικών Premium σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και το διατηρούμε ζεστό.
2. Σε ένα σκεύος σε μέτρια θερμοκρασία σοτάρουμε το κρεμμύδι, προσθέτουμε το ρύζι και την Πάστα Σκόρδου μέχρι να ασπρίσουν οι κόκκοι του. Σβήνουμε με λευκό κρασί.
3. Με μια κουτάλα προσθέτουμε τον ζωμό στο ριζότο λίγο λίγο και δένουμε με το βούτυρο και την παρμεζάνα ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να χυλώσει. Τέλος, προσθέτουμε το θυμάρι λεπτοκομμένο.
4. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο με τη Μαρινάτα Gold και έπειτα το περνάμε από δυνατή φωτιά να πάρει χρώμα. Τελειώνουμε στο φούρνο. Εναλλακτικά μαγειρεύουμε sous vide.
5. Σοτάρουμε ταμανιτάρια με λίγη Πάστα Σκόρδου και σβήνουμε με λευκό κρασί. Προσθέτουμε 100ml νερό και τη Σάλτσα Ψητού Gravy και μόλις πάρει βράση αποσύρουμε και δένουμε με ένα κομμάτι βούτυρο.
6. Σερβίρουμε το ρύζι και από πάνω το κοτόπουλο. Περιχύνουμε τη σάλτσα με ταμανιτάρια.