

Filety z łososia z makaronem

2 porcje 40 minut

Składniki

- 200 g mieszanki marchwi, czerwonej i białej kapusty, dymki i brokułów (mieszanki); ew. inna mieszanka warzyw
- 1000 ml wody
- 300 g świeżego makaronu
- 2 świeże filety z łososia, posolone i popieprzone
- Sos sojowy
- sok z cytryny

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Włóż wszystkie warzywa.
3. Posiekaj.
4. Posiekane warzywa odłóż na bok.
5. Wyczyść kielich do gotowania, a następnie wlej 1000 ml wody.

6 Umieść naczynie do gotowania na parze na kielichu.

7 Umieść w nim makaron, pokrojone warzywa i sos sojowy.

8 Umieść filety z łososia w naczyniu do gotowania na parze i zamknij pokrywę.

9 Gotuj na parze.

10 Gotowe do podania! Smacznego!