

Łosoś w sosie koperkowym

5 porcji 34 min

Składniki

- 600 g filetów z łososia
- 1 cytryna
- sól, pieprz
- 60 g masła
- 1 pęczek posiekanego koperku
- 30 g mąki
- 70 g śmietany
- rosołki wołowe 1 ł
- 0,5 ł pieprzu
- 400 g warzyw (różyczki brokułów, kalafiora, talarki marchewki, talarki pora, paski papryki, plasterki pieczarek)
- 800 ml gorącej wody
- 150 g ryżu

Przygotowanie

1. Ryż wsypać do koszyczka i namoczyć. Filety z łososia pokroić w paski, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem, ułożyć na folii aluminiowej. Masło podzielić i ułożyć na filetach, zawinąć folią, ułożyć na misie do gotowania na parze. Do naczynia głównego wlać wodę, wstawić koszyczek z ryżem, ustawić misę do gotowania na parze na naczyniu głównym. Na misę do gotowania na parze wyłożyć warzywa.

   30 min 120°C 3

2. W naczyniu głównym pozostawić 300 ml bulionu, założyć motylek, dodać rosołki wołowe, 0,5 ł pieprzu oraz mąkę. Po 3 minutach dodać koperek, śmietanę.

   4 min 100°C 3