



Łosoś w teryaki i kuskus kalafiorowy

🍴 4 porcje ⌚ 2,5 godz.

Składniki

- 2 filety łososia bez skóry (każdy o wadze około 150g)
- Marynata:
- Składniki:
- 2 posiekane ząbki czosnku
- starta skórka z limonki
- 3 cm posiekanego imbiru
- 3 łyżki sosu teryaki
- łyżka sosu sojowego
- sól morską i pieprz
- Kuskus z kalafiorem
- ½ główki kalafiora
- 50g kaszy kuskus
- łyżka posiekanej mięty
- łyżka posiekanej kolendry
- skórka i sok z ½ cytryny
- łyżka oliwy
- sól i pieprz

Przygotowanie

1 Składniki marynaty wymieszaj ze sobą dokładnie i zamarynuj w niej filety z łososia, pozostaw na 2 godziny w lodówce.

2 Piekarnik rozgrzej do 200 stopni. Do Kohersen Mycook wlej litr wody. Na metalowej części parowara ułóż filety z łososia.

🕒 25 min 🌡️ 120 ✂️ 2

3 Małe różyczki kalafiora upiecz w piekarniku przez 15 minut. Kaszę kuskus polej oliwą i wymieszaj, następnie zalej wrzątkiem (1cm wody ponad kaszę) na około 2 minuty. Wymieszaj Upieczony i wystudzony kalafior zetrzyj na tarce o małych oczkach. Starty kalafior wymieszaj z kaszą kuskus. Dodaj posiekane zioła, sok i skórkę z cytryny i dopraw solą i pieprzem. Wymieszaj Ugotowany na parze soczysty filet z łososia podawaj z gotowym kuskusem