



Łosoś Teryaki metodą Sous Vide

Pyszny, delikatny łosoś przygotowany w multicookerze metodą sous vide.

 Czas na High: 0 -

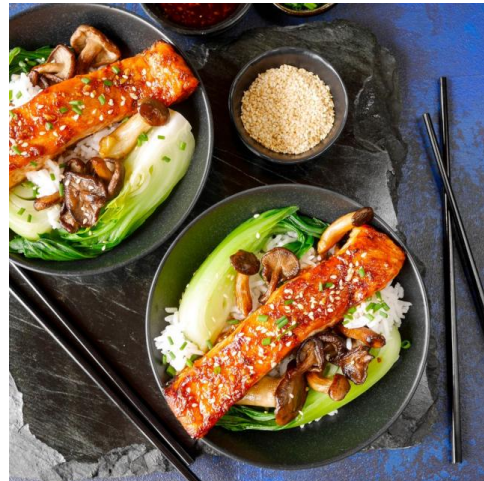
 Czas na Low: 0 -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 4 filety z łososia
- 4 łyżki czarnego sosu sojowego
- 4 łyżki sosu mirin
- 1 łyżka białego octu ryżowego
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżka tartego imbiru
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekanego
-
- 1 łyżka oleju do smażenia
- 1 łyżka sezamu, delikatnie przyrumienionego
- Posiekany szczypiorek, lub 2 posiekane cebulki dymki
-



Wykonanie:

Umieść sos sojowy, mirin, biały ocet ryżowy, cukier, imbir i czosnek w małej miseczce. Dokładnie wymieszaj, aż cukier połączy się z resztą składników.

Umieść każdy filet łososia w osobnej torebce do pakowania próżniowego. Wlej trochę marynaty do każdej z torebek. Uwaga Zostaw odrobinę sosu na później.

Zamknij torebki próżniowo i pozostaw na noc w lodówce.

Umieść stojak do gotowania w misie multicookera CSC062x i wlej wodę do miski, do ok. $\frac{3}{4}$ pojemności. Wybierz sous vide, ustaw czas na 45 minut, i temperaturę na 49 stopni Celsjusza.

Załącz pokrywę i pozwól się nagrzać wodzie. Umieść torebki z łososiem w stojaku, delikatnie przykryj pokrywą i pozwól, aby potrawa się gotowała.

Po zakończonym gotowaniu delikatnie wyjmij łososia ze stojaka. Po wyjęciu z torebki możesz podsmażyć łososia przez 2-3 minuty na patelni, aby nadać mu piękny złoty kolor.

Łosoś świetnie komponuje się z ryżem jaśminowym, pak choi, gotowanym na parze i grzybami.

Polej łososia resztką sosu, i posyp posiekanym szczypiorkiem i sezamem.