

Łosoś w sosie musztardowym

Szybki przepis na łososia z multicookera w 5 minut

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 płaty łososia
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- garść małych pomidorków koktajlowych
- 200 ml śmietanki
- 50 ml soku pomarańczowego
- 2 łyżeczki musztardy
- świeży koperek
- płatki chili do smaku
- kilka plasterków cytryny ekologicznej
- szparagi do podania
-



Wykonanie:

- W misce wymieszaj śmietankę z musztardą, sokiem pomarańczowym oraz solą i pieprzem do smaku.
- Skrop łososia oliwą, posyp solą, pieprzem i suszonym oregano.
- Wlej sos śmietanowy do misy Multicookera Express, dodaj pomidorki koktajlowe i połóż łososia na wierzchu.
- Połóż kilka plasterków cytryny na łososiu i zamknij pokrywę oraz zawór do gotowania pod ciśnieniem.
- Ustaw program Manual na 5 minut.
- Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie przejdzie w tryb Keep Warm i pozostawia go tak przez 10 minut.
- Następnie otwórz zawór pary i zdejmij pokrywę.
- Posyp świeżym koperkiem i podawaj ze szparagami z odrobiną masła i czosnku