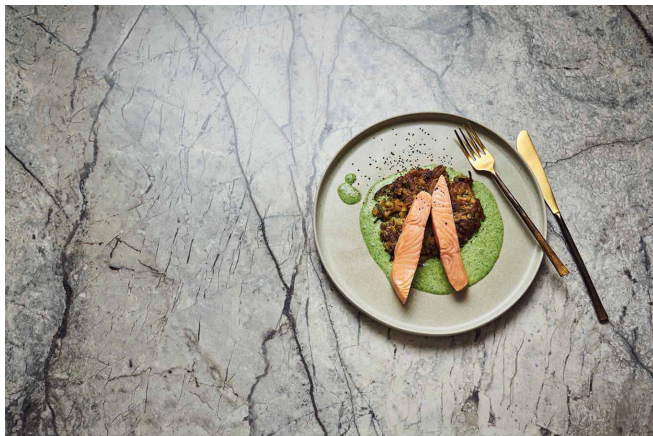




Лосось пашот

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 30 Mins
Время 20 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combairsteamer V2000 с 2021
года

на подушке из кабачковых оладий, с зеленым соусом

Зеленый соус

1 пучок кервеля
1 пучок петрушки
1 пучок шнитт-лука
25 г кресс-салата
100 г натурального йогурта
1 ч. л. сахара
1 ч. л. горчицы
1 ч. л. соли
50 г крем-фреш

Кабачковые оладьи

200 г картофеля в мундире, очищенного
200 г цукини
1 ч. л. соли
немного перца
оливковое масло для
обжаривания

Лосось

4 ломтика филе лосося без кожи, по 100 г





оливковое масло для
смазывания

немного соли Fleur de Sel

Зеленый соус

Истолочь в пюре все ингредиенты с солью, добавить крем-фреш, перемешать.

Кабачковые оладьи

Натереть вареный картофель и кабачки цукини на терке в миску, посолить и приправить перцем.

Разогреть на большой сковороде с покрытием большое количество оливкового масла. Добавить картофельную смесь в сковороду и сформировать 4 оладьи. Обжарить оладьи на среднем огне с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Поставить в теплое место.

Лосось

Выложить рыбу на смазанный маслом противень из нержавеющей стали и готовить в режиме приготовления на пару 20 минут при температуре 48 °C.

Украшение

Посыпать ломтики лосося небольшим количеством соли Fleur de Sel и выложить на подушку из кабачковых оладий. Подавать с зеленым соусом.

Шаги приготовления

Steaming 48 °C в течение 20 Mins

Советы

Картофель в мундирах, сваренный накануне, натирается на терке легче.

Аксессуары

Противень из нержавеющей стали

Погружной или стационарный блендер

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

