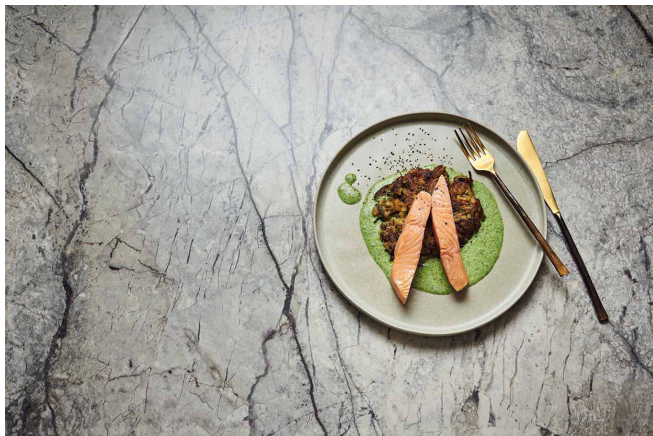




Тушкований лосось

Рецепт від V-ZUG AT



готування	30 хв
Час	20 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

на подушці з кабачків з зеленим соусом

Зелений соус

- 1 пучок кервелю
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок цибулі-шніт
- 25 г крес-салату
- 100 г натурального йогурту
- 1 ч. л. цукру
- 1 ч. л. гірчиці
- 1 ч. л. солі
- 50 г сметани

Деруни з кабачків цукеті

- 200 г картоплі в мундирі, очищеної від шкірки
- 200 г кабачків цукеті
- 1 ч. л. солі
- трохи перцю
- оливкова олія для випікання

Лосось

- 4 філе лосося без шкірки, кожен шматок по 100 г
- оливкова олія для змащення





трохи морської солі Fleur de Sel

Зелений соус

Дрібно розімніть усі інгредієнти разом з сіллю, додайте сметану та перемішайте.

Деруни з кабачків цукеті

Натріть картоплю в мундирі і кабачки цукеті на крупній тертці в миску, приправте сіллю і перцем.

Розігрійте в великій сковороді з антипригарним покриттям велику кількість оливкової олії. Додайте в сковороду картопляну суміш і сформуйте 4 деруни. Обсмажте деруни з обох боків на середньому вогні до золотистої скоринки. Поставте в тепле місце.

Лосось

Помістіть рибу на змащене олією деко з нержавіючої сталі й готуйте у режимі готування на парі за температури 48 °C впродовж 20 хвилин.

Прикрашання

Посипте філе лосося невеликою кількістю солі Fleur de Sel і подавайте на подушці з кабачків цукеті. Подавайте з зеленим соусом.

Етапи приготування

Готування на парі 48 °C протягом 20 хв

Поради

Ще краще для натирання на тертці підходить картопля в мундирі, зварена напередодні.

Акcesуари

Деко з нержавіючої сталі

Заглибний чи стаціонарний блендер

