

Łosoś w ostrym sosie



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kapusta pekińska

sól, pieprz

Składniki na sos:

posiekanej natki kolendry garść

sok z 1 cytryny

sól

sos tabasco 1 łyżka

olej 4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W naczyniu do gotowania na parze umieścić posiekane dość grubo liście kapusty pekińskiej, a na niej filety z łososia. Przyprawić solą i pieprzem.

Gotować na parze aż do momentu, kiedy łosoś będzie miękki i ugotowany, ale kapusta pozostanie lekko chrupka.

W tym czasie przygotować sos, mieszając dokładnie wszystkie składniki.

Na talerzu ułożyć kapustę, a na niej łososia. Wszystko połączyć dwiema łyżkami przygotowanego sosu.