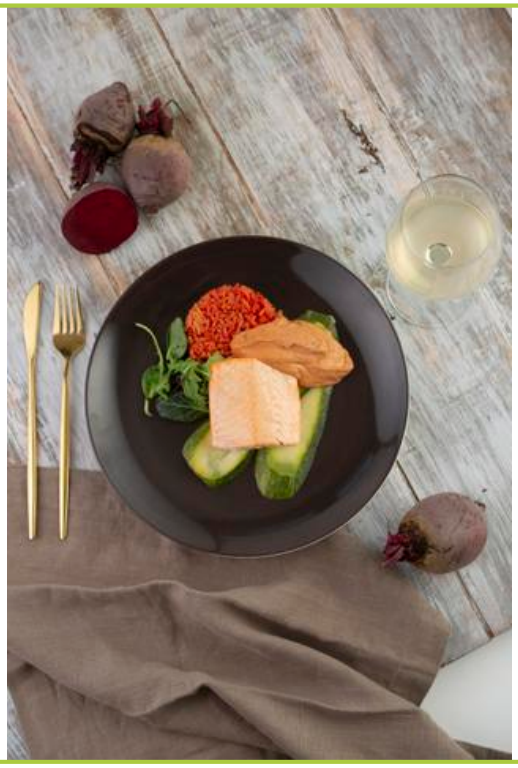
SUPERCOOK

SALMON WITH BEET ROOT RICE, CAPER CREAM AND STEAMED ITALIAN SQUASH



Kategorie: Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Kreiert: am 12.01.2022
Vorgeschlagen von: Kitchen Center Chile
Gesamtzubereitungszeit: 39:10 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ZUTATENLISTE FÜR 8 PORTIONEN

6 o 8	fresh salmon loins, without skin or bones
30 Milliliter	Olivenöl
350 Gramm	Reis
2	Italian zucchini cut into 0.5 cm slices.
2 Teelöffel	dried dill
1/2	onion cut in two
1 Zehe/ Zehen	Knoblauch
30 Gramm	Butter
300 Milliliter	crema de leche (35% de grasa)
1	crumbled vegetable stock cube
3 Esslöffel	concentrated tomato
100 Gramm	Kapern
12 Gramm	cornstarch (dissolved in 40 ml of cold water)
1	raw beets cut into eight pieces
500 Milliliter	Wasser, heißes
500 Milliliter	kaltes Wasser
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
1 Esslöffel	Oregano

Copyright 2024 by Michael Roessler

SUPER COOK

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

WERKZEUGE

Spatel

Vapore

Gareinsatz

Copyright 2024 by Michael Roessler