SUPERCOOK

# BUTTER LEMON SALMON AND CAULIFLOWER SOUP - 2 IN 1

Kategorie: Hauptgerichte Fisch & Fleisch

Kreiert: am 16.09.2024
Qualifiziert von: Supercook SG
Vorgeschlagen von: CerCad
Gesamtzubereitungszeit: 36:17 Minuten

Geeignet für Artikel:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

## ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| **500 Gramm** | Salmon Fillets, approx 1-3 pieces with skin |
| **0.25 Teelöffel** | Salz |
| **3 Zehe/ Zehen** | Knoblauch |
| **1.5 Esslöffel** | Honig |
| **1.5 Esslöffel** | Zitronensaft |
| **1 Stück** | Lemon, cut into thin slices |
| **1 Esslöffel** | fresh parsley, chopped |
| **3 Prise** | Cayennepfeffer |
| **50 Gramm** | Butter |
| **300 Gramm** | Caulifower Florets |
| **80 Gramm** | Yellow Onion, cut into quarters |
| **25 Gramm** | Butter, Zimmertemperatur |
| **100 Gramm** | Potatoes, cut into cubes |
| **10 Gramm** | Chicken / Vegetables stock cubes |
| **700 Gramm** | Wasser |
| **0.5 Teelöffel** | Salz |
| **0.5 Teelöffel** | Ground Black Pepper, adjust to taste |
| **100 Gramm** | Fresh Milk, room temperature |
| **1 Stück** | Parchment / Baking Paper |

Copyright 2024 by Michael Roessler

SUPER COOK

## SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

## WERKZEUGE

Messer (scharf)

Spatel

Vapore

Messbecher

Copyright 2024 by Michael Roessler