

# BUTTER LEMON SALMON AND CAULIFLOWER SOUP - 2 IN 1



Categoria: Piatti di pesce e carne

Creato il 2024-09-16  
 Qualificata da Supercook SG  
 Suggesto da CerCad  
 Tempo di preparazione:  
 36:17 Minuti

Adatto per macchina:  
 - Supercook SC350  
 - Supercook SC400

## ELENCO INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

<b>500 grammi</b>	Salmon Fillets, approx 1-3 pieces with skin
<b>0.25 cucchiaino/ cucchiaini</b>	sale
<b>3 spicchio</b>	aglio
<b>1.5 cucchiaio/ cucchiari</b>	miele
<b>1.5 cucchiaio/ cucchiari</b>	succo di limone
<b>1 pezzi</b>	Lemon, cut into thin slices
<b>1 cucchiaio/ cucchiari</b>	fresh parsley, chopped
<b>3 pizzico</b>	pepe di Caienna
<b>50 grammi</b>	burro
<b>300 grammi</b>	Cauliflower Florets
<b>80 grammi</b>	Yellow Onion, cut into quarters
<b>25 grammi</b>	burro a temperatura ambiente
<b>100 grammi</b>	Potatoes, cut into cubes
<b>10 grammi</b>	Chicken / Vegetables stock cubes
<b>700 grammi</b>	acqua
<b>0.5 cucchiaino/</b>	sale

## PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

### STRUMENTO



Coltello da taglio  
(tagliente)



Spatola



Vapore



Misurino