

Mahi-mahi et tomates

(Préparation + Cuisson: 19 minutes | Portions: 3)

1 conserve de tomates en dés
3 [4 oz] filets de mahi-mahi
1 1/2 c, à table de beurre
1/2 oignon jaune; tranché
1/2 c. à thé d'origan séché
1 c. à table de jus de citron frais
Sel et poivre noir fraîchement moulu; au goût

Mettre le beurre dans l' Instant Pot. Sélectionnez la fonction * Sauté *.

Ajouter tout les ingrédients au instant pot sauf les filets, les faire cuire pendant 10 minutes, appuyer sur la touche * Annuler/ cancel *

Ajouter les filets de mahi-mahi à la sauce, couvrir les filets de sauce en utilisant une cuillère.

Fixez le couvercle et réglez la fonction * Manual /Pressure cook* à haute pression pendant 4 minutes.

faire une libération rapide de la pression, puis retirez le couvercle.

Servir les filets avec leur sauce.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and
Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home

| Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de

Sophia Grace

LB