

Pavés de saumon sauce mobilier. Servie avec riz et asperges.

Un chaudron un repas, utilisant la technique récipient dans chaudron
One pot one meal utilisant la technique pot in pot.



- 2 Pavés de saumon.
- 1 Enveloppe de sauce pour poisson a l'aneth ☆
- 2 Tasses de riz Basmati.
- 3 Tasses de bouillon de poulet.
- 1 Petit oignon haché finement.
- 1 Bonne pincée de persil frais haché fin.
- 1 Noix de beurre.
- 1 Cuillère a thé de curcuma.
- 1 Cuillère à table d'herbes salées.
- 1 paquet d'asperges.



Dans le contenant du bas placer les deux pavés de saumon nappés généreusement avec la sauce.

Dans le deuxième contenant ajouter le bouillon de poulet, les herbes salées, le curcuma, l'oignon, le persil, la noix de beurre et le riz. Assembler les contenants je les ai placés dans l'Instant Pot et versé 1 tasse et 1/2 d'eau.

Sur le dessus des contenants placer les asperges.

Fermez le couvercle de l'InstantPot et vous assurez que la poignée d'évacuation est sur Sealing.

Appuyez sur la fonction MANUAL/PRESSURE COOK pour 8 minutes. (High et More).

Laisser la pression descendre naturellement..

☆ La sauce employée est de la sauce que l'on retrouve chez Ikea un marchand de mobilier, et oui j'en suis moi même éberlué, mais l'essayer c'est l'adopter, l'aneth se marie d'une manière incomparable avec le saumon, et de manière subtile.

Maintenant vous comprenez pourquoi je nomme mon assiette ainsi.

