

Poisson à l'orange et au gingembre



How-to-draw-funny-cartoons.com

6 filets de poisson, séchés à la poêle

6 oignons nouveaux, tranchés

Jus de 2 oranges

Zest de 1 orange, râpé

3 cuillères à soupe de gingembre émincé

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 1/2 tasse de bouillon de poisson ou de vin blanc

Sel et poivre au goût

Badigeonner le poisson avec l'huile d'olive. Saupoudrer de sel et de poivre.

Ajouter le reste des ingrédients au instant pot..

Placez un panier vapeur dans l'instant pot. Placez le poisson dans le panier.

Couvrir et régler l'option **MANUAL /PRESSURE** et la minuterie pendant 7 minutes.

À la cuisson faire descendre la pression rapidement. Servir le poisson sur un lit de salade verte. Verser la sauce dessus et servir.

Traduit de :

**Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes
For You**