

Dragonzalm

Ingrediënten:

400g zalmfilet
600g wortelen
1 grote ui
10 takjes dragon
20ml room of 2el kruidenkaas boursin cuisine
peper en zout
1 blokje visbouillon

Bereiding:

- 1) Zorg ervoor dat de stukken zalm ongeveer even groot zijn en schik ze in het platte vergiet van de micro urban family. Leg er de dragontakjes op.
- 2) Snijd de wortelen in schijfjes.
- 3) Had de ui fijn in de supersonic chopper small.
- 4) Doe de groenten in de grote stoommand.
- 5) Vul het waterreservoir met water en het bouillonblokje, stapel alle onderdelen en stoom gedurende 25minuten op 800watt.
- 6) Laat 5 minuten rusten.
- 7) Leg de zalm op een bedje van groenten, giet er de room over en kruid met peper en zout.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com