





Łosoś w glazurze miso

Połączenie łososia z glazurą miso jest naprawdę rewelacyjne w smaku

 Czas na High: 30

 Czas na Low: 60

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 ½ szklanki wody
- 2 zielone cebulki, pokrojone na kawałki
- ¼ szklanki żółtej pasty miso
- ¼ szklanki sosu sojowego
- 2 łyżki sake
- 2 łyżki sosu mirin
- 1 ½ łyżeczki startego świeżego imbiru
- 1 łyżeczka mielonego czosnku
- 6 filetów z łososia po ok.100g
- Gorący, ugotowany ryż
-



Wykonanie:

Połącz wodę, zieloną cebulkę, pastę miso, sos sojowy, sake, mirin, imbir i czosnek w wolnowarze Crockpot® wymieszaj.

Przykryj. Gotuj na HIGH 30 minut. Przełącz wolnowar na LOW. Dodaj łososia, połóż go skórą do dołu.

Przykryj gotuj na LOW 30 do 60 minut lub do momentu, gdy łosoś stanie się nieprzezroczysty i łatwo podzielisz go na płatki widelcem.

Podawaj na ryżu z płynem z gotowania i zieloną cebulką do dekoracji.