

Saumon savoureux

6 filets de saumon, séchés à la poêle

Sel et poivre au goût

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de beurre

Pour la sauce:

2 cuillères à soupe de jus de citron

5 cuillères à soupe de mayonnaise

1 1/2 cuillères à soupe de cassonade

1 cuillère à thé de sauce soja

3 cuillères à soupe de beurre

Une poignée d'aneth et de persil haché

Sélectionnez l'option SAUTÉ. Ajouter l'huile, le beurre, les filets, le sel et poivre et brunir des deux côtés. Transférer sur une assiette.

Verser les ingrédients de la sauce dans la casserole et chauffer 2 minutes. Transférer dans un bol.

Nettoyer l'instant pot et verser 1 tasse d'eau. Placez le panier à vapeur à l'intérieur et les filets au-dessus.



Fermez le couvercle. Sélectionnez l'option Steam et la minuterie pendant 5 minutes.
Verser la sauce sur les filets et servir.

Traduit de :

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