

Mahi-mahi et tomates

(Préparation + Cuisson: 19 minutes | Portions: 3)

1 conserve de tomates en dés

3 [4 oz] filets de mahi-mahi

1 1/2 c. à table de beurre

1/2 oignon jaune; tranché

1/2 c. à thé d'origan séché

1 c. à table de jus de citron frais

Sel et poivre noir fraîchement moulu; au goût



Mettre le beurre dans l'Instant Pot. Sélectionnez la fonction * Sauté *. Ajouter tout les'ingrédient au instant pot sauf les filets, les faire cuire pendant 10 minutes, appuyer sur la touche * Annuler/ cancel * puis ajouter les filets de mahi-mahi à la sauce, couvrir les filets de sauce en utilisant une cuillère. Fixez le couvercle et réglez la fonction * Manual /Pressure* à haute pression pendant 4 minutes, quand il émet un bip; faire une

libération rapide, puis retirez le couvercle. Servir les filets avec leur sauce, versés sur le dessus.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de
Sophia Grace