



## СТЕЙК ЛОСОСЯ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ С ТОМАТАМИ

ВРЕМЯ НА ПОДГОТОВКУ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИН

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 больших лука-порея помыть, высушить и нарезать кольцами
- 4 большие томаты на веточке, удалить сердцевину и сделать на нижней части крестообразный надрез
- 100 г шампиньонов
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 150 мл овощного бульона
- 4 стейка лосося без кожи, ~180 г каждый, удалить косточки
- 2 столовые ложки оливкового масла
- свежая зелень, например, петрушка, зеленый лук, эстрагон и т.д. для украшения
- соль и свежемолотый черный перец
- salt and freshly ground pepper

### ПОДГОТОВКА

1. Бланшируйте лук-порея в iCook Кастрюле вместимостью 1 л с подсоленной кипящей водой в течение 2-3 минут до смягчения. Переложите в миску с очень холодной водой с помощью ложки с дырочками.
2. Положите томаты в кипящую воду на 10-15 секунд. Переложите в миску с очень холодной водой с помощью шумовки.
3. Оставьте томаты охлаждаться, а затем снимите кожицу, удалите семена и нарежьте на небольшие кубики. Очистите и нарежьте шампиньоны ломтиками и сразу сбрызните лимонным соком.
4. Разогрейте масло и овощной бульон в iCook Большом сотейнике на среднем огне. Добавьте лук-порея и слегка прогрейте.
5. Приправьте филе лосося солью и перцем. Нагрейте оливковое масло в сковороде на среднем огне и обжаривайте филе лосося по 3-4 минуты с каждой стороны, пока поверхность не станет плотной и матовой.
6. Добавьте нарезанные томаты и грибы к луку-порею и прогревайте в течение нескольких минут, а затем приправьте по вкусу. Подавайте лосось с овощами в теплых тарелках, украсив зеленью.