

Makaron z łososiem w sosie śmietanowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4-5

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować koszyczek, odważyć 200 g makaronu tagliatelle, wsypać pół łyżeczki soli, wlać 1300 g wody.
2. Na naczyniu zamontować naczynie do gotowania na parze. Odważyć 800 g łososia, zakryć naczynie pokrywką. Ugotować makaron, a przy okazji łososia na parze. Opcja na parze, czas 13 minut.
3. Łososia odłożyć na talerzyk, przy pomocy widelca rozdrobnić na mniejsze kawałki.
4. Przy pomocy miarki wyjąć koszyczek z ugotowanym makaronem. Z naczynia wylać wodę.
5. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 50 g cebuli i 20 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać warzywa. Czas 5 sekund, prędkość 5.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatką zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Dodać 40 g masła, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć warzywa. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
7. Zdjąć pokrywę, wlać 120 g wody, 250 g śmietany kremówki 30%, dodać kilka kropel soku z cytryny, wsypać pół łyżeczki soli i szczyptę czarnego mielonego

pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować sos. Temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

8. Zdjąć pokrywę, dodać rozdrobnionego wcześniej łososia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, jeszcze chwilę gotować sos. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
9. Zdjąć pokrywę, sos ewentualnie jeszcze doprawić do smaku.
10. Ugotowany wcześniej makaron przesypać do garnka, całość zalać gotowym sosem, wszystko razem wymieszać.
11. Tak przygotowany makaron przekładać na talerze.