



# Somon cu guli, sos de busuioc și orez sălbatic

Dificultate **medie**

Timp de preparare **15 min**

Timp total **50 min**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

## Ingrediente

*Somon cu kohlrabi si orez salbatic*

- 1 ceapă, mică, înjumătățită
- 1 cățel de usturoi (opțional)
- 20 g ulei
- 1200 g apă
- 1 bulion de legume cub (pentru 0,5 l)
- 250 g amestec de orez sălbatic
- 500 g guli, în stilouri
- 4 bucăți file de somon, proaspăt, fără piele sau congelat, decongelat (à 125 g)
- Sare pentru condimentarea peștelui
- Piper pentru a condimenta peștele

*Basilikumsauce*

- 30 g făină de grâu (aproximativ 2 linguri)
- 100 g cremă de brânză pe bază de plante
- 1 lingură ceapă prăjită (produs finit)
- 1/2 linguriță de sare
- 3 Preț Pfeffer
- 15 g frunze de busuioc, proaspete

## Pregătire

*Somon cu guli si orez salbatic*

1. Se pune ceapa și usturoiul în vasul de amestecare, se toaca **5 secunde/viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
2. Se adaugă ulei și sote timp de **2 min./120°C/pasul 1**.
3. Adăugați apă și cuburi de bouillon, atârnați inserția de gătit și cântăriți orezul.
4. Puneți recipientul Varoma, distribuiți bastoane kohlrabi în recipientul Varoma, închideți și gătiți timp de **14 min./Varoma/Pasul 1**. În acest timp, se condimentează somonul din ambele părți cu sare și piper și se pune pe raftul Varoma.
5. Introduceți raftul Varoma, închideți și gătiți încă **12 min./Varoma/Pasul 1**. Puneți Varoma deoparte, scoateți inserția de gătit cu o spatulă, goliți vasul de amestecare și colectați lichidul de gătit.

*Basilikumsauce*

1. 400 g lichid de gătit - dacă este necesar Se completează cu apă - Se adaugă făină, cremă de brânză, ceapă prăjită, sare și piper în vasul de amestecare, se amestecă **4 sec./viteza 5** și se împinge în jos cu spatula.
2. Apoi se aduce la fierbere timp de **3 min. 30 sec./100°C/pasul 2**.
3. Se adauga busuiocul, piureul pentru **10 sec/viteza 8**, se condimenteaza dupa gust si se servește imediat sosul de busuioc cu orez salbatic, guli si somon.

## Sugestii & Sfaturi

- Așezați frunze mari, spălate de guli pe raftul Varoma sub bucățile de somon. În acest fel, evitați proteinele din pește care picură pe legume și orez. Alternativ, puteți pune, de asemenea, o bucată de hârtie de copt sub pește.