

## Шаг 1

Филе лосося разрежьте на два порционных куска.

0 мин



## Шаг 2

Смажьте куски лосося устричным соусом со всех сторон.

0 мин



## Шаг 3

В кастрюле вскипятите воду в четверть объёма кастрюли, сверху поставьте дуршлаг так, чтобы вода не доставала до его дна. На дно дуршлага постелите лист пергамента, сверху выложите рыбу, плотно закройте дуршлаг фольгой и варите рыбу на пару в течение 7 минут.

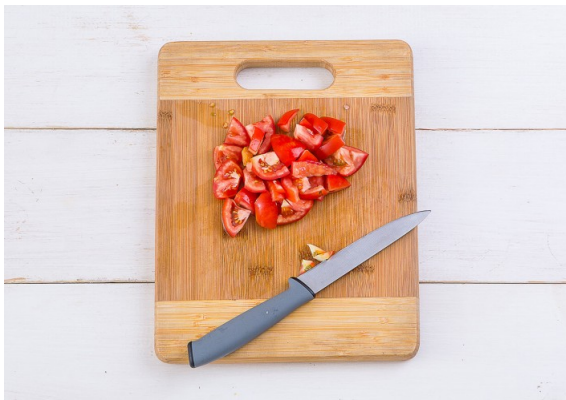
7 мин



## Шаг 4

Стебель сельдерея нарежьте длинной соломкой, зелёный лук нарубите длинными перьями.

0 мин



## Шаг 5

Вырежьте плодоножку у помидоров, мякоть нарежьте кубиком 1,5x1,5 см.

0 мин



## Шаг 6

В дуршлаг к рыбе добавьте стручковую фасоль, зелёный горошек, помидоры, каперсы, сельдерей, зелёный лук, сбрызните соком половины лайма, закройте фольгой и продолжайте готовить ещё 5 минут.

5 мин



## Шаг 7

Разложите овощи по тарелкам, рядом выложите лосося и подавайте.

0 мин