

Red Snapper Filet mit Cantadou (2 Personen)

2 Red Snapper Filetstücke à 350 gr

1 Büchse Cantadou mit Schnittlauch und Knoblauch

Würzen:

Tomatenpürre, 1 geschnittene Tomate, Pfeffer, Salz, Paprika (Edelsüss), Knoblauch, Zitronen-Salz

Jasmin-Reis

280 gr 15 Min. Kochen

x gr Tomatenpurre ins Wasser

Kefe

250 gr 8 Min. Kochen

ZUBEREITUNG

1. 30 Min. vor dem Essen, Fische Salzen und mit Cantadou Mischung bestreichen (dick)
2. Fisch 15 Min. Dampfgaren Stufe 17, 99 Grad
3. Reis kochen (20 min.)
4. Kefe kochen (8 Min.)