1 filet z łososia
1 cytryna
500 g obranych ziemniaków pokrojonych na połówki
pół szklanki białego wytrawnego wina
500 g wody
mały pęczek koperku
świeżo starta gałka muszkatołowa
sól, pieprz

- fileta umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić w dzwonka, oprószyć solą, pieprzem, gałką, startą na tarce skórką z cytryny i posiekanym koperkiem
- Varomę wysmarować oliwą, ułożyć rybę
- do naczynia miksującego wlać wodę i wino , włożyć koszyczek z lekko posolonymi ziemniakami, zamknąć pokrywę, ustawić na niej Varomę, gotować – 30 min., obr. soft, temp. Varoma
- wyłożyć potrawę na talerze, rybę skropić sokiem z cytryny