



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Laksekarbonader med potetbåter, smørdampet spisskål, erter og dilldressing

## Potetbåter og gulrot

350 g poteter  
1 stk gulrot

## Dilldressing

1 pakke dill  
150 g yoghurt naturell  
½-1 pakke remulade

## Spisskål og erter

½ stk spisskål  
1 pakke grønne erter  
🏠 1 dl vann  
🏠 ½ ss smør

## Laksekarbonader

260 g lakseburgere

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Potetbåter og gulrot:** Skyll potetene og skrell gulroten. Kutt potetene i båter og gulroten i grove staver. Fordel dem utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper og stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomstekte.
- 3 **Dilldressing:** Skyll, tørk og grovhakk dillen. Ha yoghurten i en skål og smak til med remuladen, dillen, litt salt og pepper.
- 4 **Spisskål og erter:** Kutt kålen i grove strimler. Kok opp 1 dl lettsaltet vann og ½ ss smør i en kjele. Ha kålstrimlene i kjelen og damp under lokk i 2 minutter.
- 5 **Laksekarbonader:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek laksekarbonadene i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med salt og pepper på begge sider. Skru av varmen på komfyren og la karbonadene hvile i stekepannen i 2 minutter før servering.
- 6 **Spisskål og erter, fortsettelse:** Vend inn ertene i kålen og damp videre under lokk i 2 minutter.
- 7 Server laksekarbonadene med potetene, gulroten, kålen, ertene og dilldressing.