



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 ^B

½ ss smør* ^B

Laksekarbonader

260 g lakseburgere

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

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 dilldressingen.