



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Laksekarbonader med potetbåter, smørdampet sommerkål, erter og dilldressing

**Potetbåter og gulrot**  
350 g poteter  
1 stk gulrot

**Dilldressing**  
1 pakke dill  
150 g yoghurt naturell  
½–1 pakke remulade

**Sommerskål og erter**  
½ stk sommerkål  
1 pakke grønne erter  
1 dl vann <sup>B</sup>  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

**Laksekarbonader**  
260 g lakseburgere

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. **Sommerskål 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. **Sommerskål 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.