

Det blev en röding i ugnen till varmrätt igår. Nyplockade kantareller till förrätt med lite kvällssol som extra krydda faktiskt. Jordgubbar och vispgrädde till dessert. Det går bara inte att vara utan dessa bär som står för sommar tycker jag!

## Röding med ört och citronsmak



### För 2 personer behöver du.

2 st (ca 400 g) rödingfiléer  
6 st små färskpotatisar kokta och delade  
2 nävar sockerärter kokta  
1 ask små tomater delade  
3 små färska lökar delade  
1 citron delad  
rivet skalet av en citron  
1 klick smör

Färska finhackade örter från trädgården och idag blev det gräslök, citrontimjan salt och peppar



Sätt ugnen på 200 grader. Salta och peppra rödingfiléerna. Lägg den kokta potatisen och sockerärterna i en skål och ringla över lite god olivolja strö över lite havssalt och ta några tag med pepparkvarnen. Låt stå en liten stund innan servering. Lägg i rödingen, tomaterna och löken i en smord ugnsfast form. Riv över citronskalet och strö över de färska örterna. Ha en klick smör ovanpå. Sätt in i ugnen och ugnsbaka i ca 12 minuter. Servera med en stor grönsallad och potatis och sockerärtssalladen.

