



## Örtgrillad röding

### Ingredienser 2 portioner

---

1 st	röding, hel, (ca 600 g)
5 st	kvistar färsk timjan
5 st	kvistar färsk oregano
5 st	kvistar bladpersilja
	salt och svartpeppar
1 st	citron, skuren i tunna skivor
	eventuellt röksalt
	rapsolja

### Tillagning:

**Helgrillad fisk ger ett knaprigt skinn och mängder med smak. Grillar du fisken under lock får du en lätt rökig smak.**

**Räcker också till 4 portioner som del i en buffé.**

1 Skölj fisken noga och torka av den. Skär 4–5 snitt på varje sida. Salta och peppra noga runt hela fisken och extra noga på insidan. Byt gärna ut en del av saltet mot röksalt.

2 Plocka av bladen från örterna och fyll fisken med detta samt citronskivor.

3 Pensla fiskens sidor med olja och grilla den över mycket het glöd och under lock i cirka 8 minuter. Vill du ha knaprigt skinn på båda sidor kan du vända den efter halva tiden.

4 Lägg fisken på ett vackert fat, dekorera med örter och servera