



Klassisk röding med fluffigt mos, lingon och brynt smör

Klassisk röding med fluffigt mos, lingon och brynt smör

Ugnsbakad svensk röding med fluffigt potatismos, syrliga rårörda lingon och koladoftande brynt smör gör vilken dag som helst till en fest. Inlagd rättika blir ett perfekt tillbehör. Se till att du hittar svensk röding. Om du inte gör det, fråga gärna varför.

4 PORTIONER / CA 30 MINUTER

4 rödingfiléer à 150 g, gärna med skinn
1 msk smör eller neutral olja till formen
salt och nymalen svartpeppar
½ citron, skal och saft

POTATISMOS

1 kg mjölig potatis
50 g smör
2–2 ½ dl varm mjölk
salt och nymalen svartpeppar
strösocker, en nypa

RÅRÖRDA LINGON

2 dl lingon
ca ½ dl strösocker

BRYNT SMÖR

100 g smör

INLAGD RÄTTIKA

1 rättika, ca 20 cm
½ dl ättiksprit (12 %)
1 dl strösocker
1 ½ dl vatten

1. Picklad rättika: Skala rättikan och hyvla den tunt med osthyvel eller mandolin. Koka upp ättika, strösocker och vatten, rör tills sockret löst sig. Håll den varma lagen över rättikan, låt svalna och vila minst 30 minuter.

2. Rårörda lingon: Blanda lingon med socker i en skål. Rör om då och då tills sockret löst sig.

3. Potatismos: Skala potatisen och koka den mjuk i lättsaltat vatten. Håll av kokvattnet och pressa potatisen genom en potatispress eller stöt den med en potatisstöt. Tillsätt smör och varm mjölk lite i taget medan du vispar moset fluffigt med ballongvisp. Smaka av med salt, nymalen svartpeppar och strösocker.

4. Ugnsbakad röding: Sätt ugnen på 175°. Lägg filéerna i en smord ugnsfast form med skinnsidan ner. Krydda med salt, peppar, lite rivet skal och saft av citron. Baka i ugnen 12–15 minuter eller tills innertemperaturen är 48°. Fisken ska vara precis genomstekt men fortfarande saftig.

5. Brynt smör: Smält smöret i en liten kastrull på medelvärme. Låt det puttra tills det blir gyllenbrunt och doftar nötigt. Håll ett öga så att det inte bränns! Dra av från värmen och håll över i en liten skål.

6. Servera fisken tillsammans med potatismos, lingon, rättika och brynt smör.

FISKFAKTA: Rödingen vi föder upp i Sverige är av arten fjällröding, *salvelinus alpinus*.

