

Fileter en aborre



Du skal bruge en skarp kniv og en klud.



Stik knivspidsen igennem skindet i nakken og spræet skindet op langs med finnerne.



Kun lige igennem skindet og så tæt langs midterlinjen som muligt.



Helt ud til halen.



Vend fisken og lav et tilsvarende snit på den anden side af finnerne.



Igen fra nakke til hale.



Tag fat i skindet med kluden og flå det af kødet



Når det første er løsnet, går det lettere.



Så den anden side...



Riv skindet helt løst omkring halen.



Tag fat med kluden og riv skind og fisk hver sin vej.



Hoved og indvolde følger pænt med skindet.



Så er den skilt ad.



Skær fra nakken og bagud helt ind til knivspidsen rører ved benene.



Skær ned til den bagerste rygfinne.



Stik kniven igennem fisken ved den bagerste rygfinne.



Skær bagud langs med rygsøjlen.



Friskær fileten langs med nervebenene.



Fileten skæres helt af.



Vend fisken og gentag processen.



Når fileterne er skåret af, kan man føle om alle nervebenene er skåret fra.



Resten af fisken kasseres.



En aborre adskilt i hoveddele.



Friske aborrefileter... Uhm. :-)