

# Filetering af gedde



Du skal bruge en skarp kniv.



Stik kniven ind i nakken til spidsen når ribbenene og skær bagud.



Skær på den måde til du når til rygfinnen.



Stik så kniven helt igennem fisken og skær bagud langs med rygsøjlen.



Helt ud til halen.



Skær fileten løs ned langs med ribbenene.



Skær igennem skindet og fileten er fri.



Vend fisken om og skær den anden filet af på samme måde.



Resten af fisken kasseres.



Føl efter med en finger, så du er helt sikker på hvor nervebenene stritter op af fileten.



Skær lodret ned i fileten langs ydersiden af benrækken til knivspidsen rammer benene.



Fortsæt snittet hele vejen langs med benene. Du kan mærke knivspidsen knitre mod dem.



Drej nu kniven så den skærer op mod rygkanten af fileten og skær langs med benene.



Hold vinkelen på kniven og skær bagud igen.



Skær nu et nyt snit som går under nervebenene.



Kødstrimlen med benene skæres fri.



Sådan! Kødstrimlen kasseres.



Og så den anden filet. -Først føl benene.



Så det lodrette snit langs med oversiden af benrækken



Dernæst det vinklede snit op langs benene til overkanten af fileten.



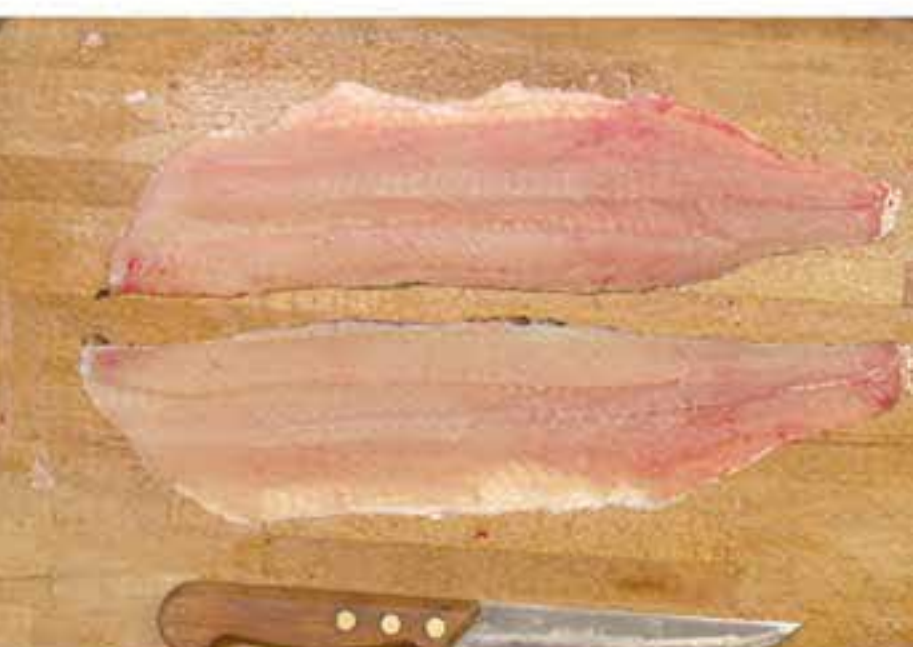
Til sidst snittet under benene.



Kødstrimlen løsnes med en finger.



-Og fjernes...



Geddefileter helt uden ben. Velbekomme. :-)