

Rens en ørred



Når fangsten er landet....



Skal du bruge en kniv og eventuelt en meget stiv børste eller en grydesvamp.



Skrup eventuelt slim og skæl af med børsten eller grydesvampen og skyl fisken godt.



Stik forsigtigt kniven ind ved tarmåbningen og skær fremefter. Pas på at kniven ikke går for dybt ind i fisken, da den så kan skade indvolde. Hvis galdeblæren brister, kan kødet få en dårlig smag!!



Stands snittet lige før de forreste finner.



Stik fingrene ind foran gællerne og løsn dem. Man kan bruge kniven, men man kan nemt trække dem fra med fingrene.



Når gællerne er løst ser det således ud.



Tving nu en finger igennem spiserøret fra bugside og ud gennem gællerne.



Tag nu godt fat i fiskens hoved med den anden hånd og træk roligt gæller og indvolde ud. Et trekantet stykke af hver side med de 2 forreste finner følger med.



Rids igennem hinden ved rygsøjlen så blodet fritlægges.



Skyl blod, slim og hinderester ud af fisken.



Så er den ren og pæn.



Det færdige resultat...