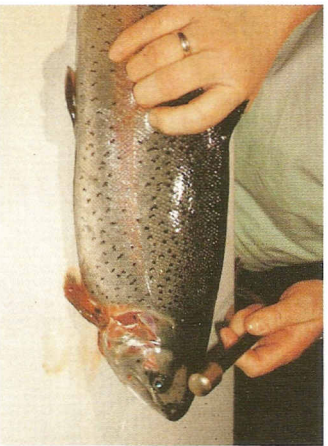


## Rensning og opbevaring af fisk



Umiddelbart efter fanget skal fisken aflives



Fisken skæres op i bugen og indvolde tages ud



Skær et rids langs rygmaven og fjern blod og slim



Gællerne skæres fri helt foran ved munden



Gællerne tages ud



Nu har du en pæn rengjort fisk, den bør opbevares på køl

## Filetering af en fisk



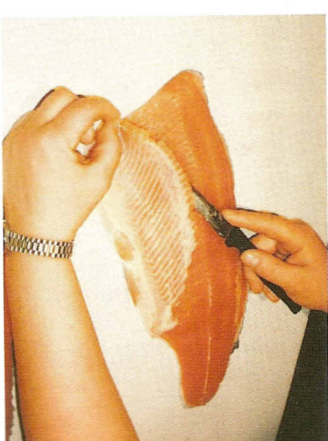
Læg et lodret snit bag gællerne med til rygbenet



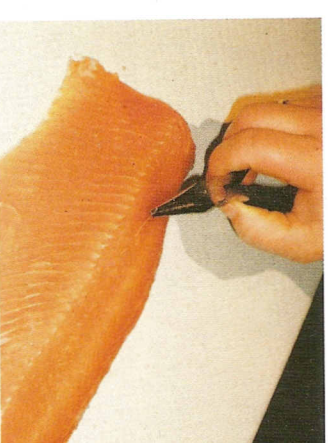
Skær langs med rygbenet til halen



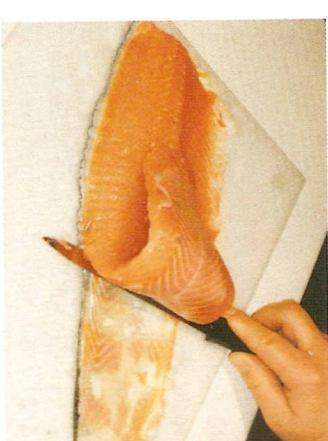
Her har du 2 filetter resten lægges i affaldsbeholderen



De sidste ribben skæres fra



De sidste ben trækkes ud med en tang



Fileten skæres fra skindet