

# Stegt hornfisk / sild / makrel

## Rensning og eventuel filetering

- Foregår udendørs ved pumpen.
- Medbring kniv og skærebræt.
- Skær hoved og hale af fisken.
- Skær op fra gattet til hovedet. Pas på ikke at skære i galdeblæren. Fjern indvolde og skyl fisken.
- Fisken kan skæres i stegestykker eller **fileteres**
- Skær bugsiden op helt ned til halen.
- Læg fisken på et bræt med ryggen op og bank let langs ryggen med kniven.
- Hold fisken i venstre hånd med ryggen opad.
- Skub med højre hånds tommel- og pegefinger kødet væk fra rygbenet fra hovedet ned mod halen

## Stegning

- Skær fisken i portionsstykker
- Vend i rugmel og lidt salt
- Steg i smør på en jernpande på komfuret

## Serveres

- med kogte kartofler og hvid sovs.

