

Kibbelingen maken.

Geschreven door Marcel Mos

Hoe maakt Marcel nou ze kibbelingen.

Ik heb zelf op internet lopen zoeken naar een duidelijke site waar je kon zien hoe je kibbelingen moest maken. Uiteindelijk heeft me vader het me geleerd. En ik wil dit via een foto reportage op de site zetten. Zodat bezoekers die het ook eens willen proberen een duidelijk voorbeeld hebben.



Allereerst wil ik toch een paar dingen zeggen.

- 1) Ik eet graag zeevis maar zoet water vis is voor mij Catch en Release.**
 - 2) Als je Gul mee neemt denk dan aan de minimum maat.
In Nederland is dat 30 cm. en in België is dat 50 cm.**
 - 3) Ik neem vis mee naar huis voor eigen gebruik en niet voor de handel.**
 - 4) Na het lezen van dit artikel kom niet voor me deur staan.**
- Ik heb kibbeling eters genoeg die op visite komen.**

Veel plezier met het kijken naar mijn foto reportage van kibbelingen maken.



De benodigdheden zijn een plank, een stevig mes en een Dun lang fileermes.

Kibbelingen maken.

Geschreven door Marcel Mos



(kleine kabeljauw)

met het stevige mes van achter de nek

met het stevige mes de dikke graat door achter de kop.

de kop kan je uit de vis

met het stevige mes de dikke graat door

je komt dan als je langs de graat snijdt vanzelf bij de graatsplitsing.

dan staat de vis rechtop en de graat is los van de vis heen.

Dan is de halve filet mooi strak van de graat gesneden.

Met het puntje van je mes snij je nu de filet van de graat boog af.

En de eerste filet is een feit.

dan kan de vis weer op de draad hangen en de draad weer

Dan ziet het er zo uit.

Kibbelingen maken.

Geschreven door Marcel Mos



En dan langs de boven vin weer insnijden naar de graat toe.

Ook nu weer met het puntje van je mes van de graat splitsing afsnijden.

En dan zijn de 2 filet's van de graat af.

Met een klein beetje olie en een beetje zout en een beetje peper en een beetje citroensap.

De filets uit de vel weg.

Om de stukjes van de filets te snijden wil ik langs de staartkant snijden.

De stukjes van de filets zijn nu klaar om te worden gebakken.

Dan snij ik de halve filet in stukjes op maat van je kibbelingen.

Kibbelingen maken.

Geschreven door Marcel Mos



De volgende zijn de ingrediënten die nodig zijn om kibbelingen te maken. Het is belangrijk dat de ingrediënten vers zijn en dat de vis zelf willen fileren.