

Torsdag aftensmad:

Varighed: ca. 4 timer fra fangst til opvask

Materialer:

- Levende fisk
- Høsnenet eller badebassin
- Kartoffler (nok til 18 tonsere)
- Forårsløg
- Porrer
- Gulerødder
- Salt og peber
- Sølvpapir
- Brænde
- Bålsted
- Spækbrætter
- Køkkenknive
- Baljer

Tilberedning:

- Læg de rensede og skyllede fisk i en renskyttet bakke - og dæk dem til, hvis de skal ligge lidt.
- Snit forårsløg, porrer og gulerødder.
- Læg springløg, porrer og gulerødder som en bund i sølvpapiret, og læg fisken ovenpå med en smørklat.
- Læg salt, peber, løgkarse og smør ind i fiskens mave.
- Pak sølvpapiret ved at folde folien forsigtigt omkring fisken, og rulle alle kanter, så der ikke er huller nogen steder.