

## Opskrifter - fisk

### Kogte krebs

15-20 krebs

4-5 l vand

1 dl. salt

1 spsk. sukker

dildtoppe

Vandet skal bulderkoge. Kom de levende krebs i det spilkogende vand, en ad gangen. Kog krebsene 4-5 minutter. Lad krebsene køle af i vandet. Læg krebsene på et fad og spis dem med brød til.

### Plankelaks

1-2 planker, 15cm\*40cm ca.

stålsøm

et helt stykke laks på 700-1000 g.

Læg planken i en spand natten over. Så går der ikke ild i den, når den kommer tæt på varmen. Skær laksen i 2-3 stykker. Sæt laksestykkerne fast på planken med stålsøm. Stil planken med laksen lodret så strålevarmen fra bålet når laksen. Tilberedningstiden afhænger helt af hvor meget varme der kommer fra bålet. Hold øje med laksen, flyt den tættere på eller længere væk fra varmen for at skrue op og ned for varmen.

### Fisk med grøntsager

Læg de rensede og skyllede fisk i en ren bakke - og dæk dem til, hvis de skal ligge lidt.

Snit forårsløg, porrer og gulerødder. Find løgkarse eller ramsløg eller skovløg i skoven - og vask den og hak den fint. 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.