

WIBO FÄRG AB

TRADITION FÖR FRAMTIDEN

Att limma med abborrar... - här är receptet!

Av: Margaretha Jonsson

1. Flå abborrarna och skär skinnen i bitar. Det gör ingenting om det skulle komma med lite fiskkött. Behöver fisken rensas gör man givetvis det först!
2. Lägg bitarna i en kastrull och häll över ca en liter vatten.
3. Låt koka i ungefär en timme.
4. Sila bort skinnen, men spara vattnet, det är det som blir limmet senare!
5. Fortsätt koka tills massan fått en lagom konsistens, vattnet ska i princip ha kokat bort, och låt det svalna (det tjocknar ganska mycket när det kallnar). Det ska vara som trälim när det svalnat. Är det för tjockt kan man hälla på lite vatten och koka om, är det för tunt är det bara att koka mer.
6. Limmet är klart att använda!

Du kan även prova med att bara koka fiskbenen, bara fiskköttet eller varför inte hela fisken. Ska man koka fiskbenen eller bara köttet skiljer man detta åt från övriga fisken, ska man prova med hela fisken är det inte nödvändigt. I övrigt är utförandet samma som ovan.