

# Het fileren van een tong

---

1



Het fileren van tong kan alleen als de huid is verwijderd. Deze kunt u zelf ook verwijderen door vanaf de stripopening een lichte insnede door de huid te maken naar de zijkant. Daarna snijdt u nog een stukje huid van de zijkant los waarna u het met een tang er aftrekt. Hetzelfde doet u ook aan de witte zijde van de tong.

2



U legt de tong iets scheef met de kop naar u toe. Daarna maakt u een insnede iets achter de kop, van iets over de middengraat tot aan de zijkant.

3



Met het mes evenwijdig aan de insnede, snijdt u over de graat waarbij de punt van het mes de middengraat volgt naar de staart toe.

4



U tilt de ene helft van de filet op en steekt het mes vanaf de kop over de middengraat tot bijna aan de zijvinnen. Snij nu over de graat vanaf de kop naar de staart. Hierbij mag de punt van het mes niet door de zijkant van de filet heen snijden.

5



U pakt de filet bij de staart op en snijdt met de punt van het mes een stukje de filet los van de vetrand. Daarna houdt u de tong met het mes vast en scheurt het resterende deel van de filet los van de vetrand.

6



Draai de filet om en verwijder eventuele kuit of zijvinnen.

7



Leg de tong met de ongefileerde kant zo neer dat de kop schuin voor u ligt. Dan geeft u een kleine insnede tot iets over de middelgraat dwars achter de kop.

8



Leg de kop van de tong iets over de rand van het snijbord en duw met de duim de kop iets naar beneden, zodat er een opening ontstaat, waar u vervolgens het mes aan de rechterkant van de middengraat insteekt tot bijna aan het handvat.

9



Duw het mes naar rechts en gelijk in dezelfde beweging naar beneden over de graat, maar blijf met de punt van het mes zo dicht mogelijk de middengraat volgen, waarna u bij de staart eindigt.

10



Vervolgens trekt u de vetrand van de staart naar de kop toe los van de filet, waarbij u de tong met het mes vast houdt.

11



U tilt de ene helft van de filet op en steekt het mes vanaf de kop over de middengraat tot bijna aan de zijvinnen. Daarna legt u de losse helft weer terug en snijdt u met uw mes over de graat naar de staart toe.

12



Geef een insnede halverwege de tong tussen filet en de vetrand tot aan de staart.

13



Pak nu de filet bij de staart op en trek deze vanaf de staart naar de kop toe los van de vetrand en hou daarbij de graat met het mes tegen.

14



Draai de filet om en verwijder eventuele kuit of zijvinnen.

*Bovenstaande handleiding is ontleend aan:  
website Gebr. Hakvoort B.V. te Urk*