

Maddike Cocktail

Giv dine venner kvalme med denne stygge forret – det er ret lækkert, når maddiker og melorme vamlers sig op ad glasset.

Du skal bruge:

- 225 g kogte og pillede rejer ...ikke for små (du kan også bruge optøede frostrejer)
- 4 spsk mayonnaise
- 2 tsk ketchup
- 2 tsk citronsaft
- peber
- salatblade flået i stykker
- citronskiver
- en ske
- en skål
- 4 serveringsglas
- salt og peber

1 Bland mayonnaise, tomatketchup og citronsaft. Smag til med salt og peber. Tag 16 store rejer fra og kom resten i blandingen.

2 Læg lidt flående slatblade i bunden af serveringsglasset og hæld en sjat af rejeblandingen over.
[Du må gerne smatte lidt med det]

3 Pynt med en citronskive og resten af rejerne. Få dem til at ligne mider, der prøver at stikke af. Stil det hele i køleskabet til det skal serveres. [Serveres med ristet toastbrød]



Inden du begynder

Her en nogle tips, så du får det bedste og blodigste (naturligvis ikke dit eget blod) resultat:

Det er god idé at læse hele opskriften igennem, inden du begynder, så du har det hele klar, når du skal bruge det. I opskrifterne står præcis, hvad du skal bruge.

Det er smart at have en af de gamle til at hjælpe, når du skal fumle med noget varmt eller noget skarpt.

Det er også ret smart at have en ovenhandske, når du har fat i noget meget varmt.

Vask hænderne i lunkent blod fra vandhanen, inden du begynder og sørg for, der ikke ligger knoglesplinter, hjernemasse eller andet snusk på køkkenbordet.

Husk lige at vaske op efter dig!

Opskriften er til fire blodsugende væsner.

Det er temmelig smart, hvis du følger opskriften til punkt og prikke.

Hvis du bruger en varmluftovn, så skru 10-15 grader ned for temperaturen. Det kan også være, at de skal have lidt mindre tid i ovnen.

Disse opskrifter kan sikkert give dig ideen til andre rædsomme retter, så brug bare hovedet – gerne dit eget.