

Økse-morderens fingermad

Alle tiders guf til et gruopvækkende selskab – nemt at lave, men ser temmelig stygt, snasket og blodigt ud. Du skal ikke lade dem ligge og flyde, hvor folk med dårlige nerver kan få øje på dem.

Du skal bruge:

- 4 kogte frankfurtere
- 8 små pølsebrød (eller 8 halve af de store)
- Et par radiser
- Lidt tomatketchup
- En træslev
- En kniv



1 Brug skaftet på sleven til at lave et hul næsten hele vejen gennem pølsebrødet.

2 Da det er svært at få fat i rigtig blod nu til dags, må du nøjes med at smøre lidt ketchup rundt om hullet i pølsebrødet. Skær frankfurterne over og lav et hak til neglen i den lukkede ende af pølsen.

3 Prop pølserne i brødene. Skær en tynd skive radise med en spids i den ene side. Skær radisen til som en negl.

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!

Alle opskrifter er til fire blodsugende væsner.

Det er temmelig smart, hvis du følger opskrifterne 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.