

# FÆTTER KLAMS (U)LÆKRE MONSTERKOGEBOG

(Under)verdenens førende kok (det er selvfølgelig gode gamle Fætter Klam, HVIS nogen skulle være i tvivl), har samlet 30 af de mest skræmmende monstre og deres yndlingsopskrifter i den mest (u)lækre kogebog, verden nogensinde har set. Lær at lave bl.a. Kerberos' puhapølle, varulven Lupus' hundedeade, Reptilicus' skælkager og Draculas transsylvansk blodtransfusion. Det smager monstergodt! Det samme gjorde Thomas Schrøder og Jan Kjær, da de ville tage æren for at stå bag Fætter Klams (u)lækre monsterkogebog Hæ! Hæ! Bøøøvs!

Fætter Klam er en hyldest til alle populærkulturens store monstre – deriblandt fra tegneserierne, filmen og computerspillenes verden. Fætter Klam selv er en hyldest til EC Comic's gysertegneserieværter Gravgnaskeren og Heksen. Andeby-konsulenten Thomas Schrøder er manden bag Fætter Klam og hans (u)lækre (men velsmagende) opskrifter, Nomerne-skaberen Jan Kjær har leveret de fantastiske tegninger, mens Copenhagen Suborbitals-fotografen Carsten Olsen har taget billeder af alle 30 (u)lækre opskrifter.



**Fætter Klams (u)lækre monsterkogebog** er på 88 sider i farver og i hardcover med en vejledende udsalgspris på 200,- kr.

Den monstrøse kogebog er på gaden nu og kan bestilles hos Comic Factory – og selvfølgelig alle velassorterede tegneseriebutikker og boghandlere.

**Fætter Klams (u)lækre monsterkogebog** udgives af Forlaget Comic Factory.  
[www.comicfactory.dk](http://www.comicfactory.dk)

## TRANSZYLVANSK BLODTRANSFUSION

Til 4 vampyrer

Så, mine små køkkenmødre, nu er det tid til at præsentere vores adelige kok – selveste Grev Dracula! I et køkken skal man ikke begynde at mundhugges med ham, ja faktisk skal man slet ikke gøre det, for han er bidende skarp. Hæ! Hæ! Grevnen har altid elsket en god bløddig, rød hof eller nakke(kotelet), men hans unge kokkepiger forsvandt altid på mystisk vis efter kort tjeneste (hmm... det må være på grund af arbejdstiderne, da han foretrækker natmad). Den gode Grev Dracula har derfor selv overtaget køkkenregionerne i sit slot, hvor han på de kolde vintre især laver den her ret, som han kalder **TRANSZYLVANSK BLODTRANSFUSION**.

**Sådan gør du:**

Pil løgene, og hak dem groft. Smelt smørret i en stor gryde, smid de hakkede løg ned i gryden, og svits dem, til de er bløde og klare. Kom dernæst de hakkede tomater, tomatpuréen, vandet, grønsågsbouillonterringen, sukkeret og saltet ned i gryden, og rør det godt og grundigt sammen. Læg låg på gryden, og lad det koge ved svag varme i 15 minutter. Tag en stavblender, og blend det hele fint, mens det stadigvæk er i gryden (start stavblenderen stille og roligt, så du ikke får blodstærk i hele køkkenet). Når det hele er blendet til puré, så hæld piskefodden ned i den, mens du rører rundt. Smag til med salt.

Servert den varme transsylvanske blodtransfusion med flutes, der er skåret i passende stykker.

Grevnen anbefaler, at man nyder en god årgangssodavand – selvfølgelig rød – til transsylvansk blodtransfusion.

**Du skal bruge:**

- 1 klat smør
- 2 store løg
- 1 grønsågsbouillonterrering
- 3,5 dl vand
- 1 dåse hakkede flåede tomater
- 1 stor dåse koncentreret tomatpuré
- 1/2 dl piskelløde
- 1 tsk sukker
- 1 tsk groft salt
- 2 store flutes

