

# Surprise house

'ATT GE BORT EN GÅVA ÄR SOM ATT GE BORT EN DEL AV SITT HJÄRTA'

## Vampyrblod och avhuggna fingrar

Det här receptet på vampyrblod hittade jag på en blogg på Internet. Det ser jätteriktigt o läskigt ut l och med att sirapen är söt, så fungerar det perfekt att servera som blod-sås till glass eller att hålla på våfflor, doppa avhuggna fingrar i (stekta prinskorvar som du snittar på ovansidan i ena änden o sticker in en bit tunn röd paprika i toppen på korvänden), eller bara att använda i mungipan om du vill se läskig ut.

### Det här behöver du:

- En flaska ljus sirap
- En flaska röd karamellfärg
- En flaska gul karamellfärg/ + om du har ett uns grön karamellfärg så blir blodet mörkare
- En skål
- En sked o blanda med
- Stekta prinskorvar
- Små bitar av röd paprika (som röda naglar)

Häll i ca 1 dl sirap i en skål, och blanda därefter i ca 10 droppar röd karamellfärg och 4 droppar gul. Blanda och testa dig fram om färgen är bra röd. Är den för rosa håll i lite mer gult.

### OBS!

Denna blandning ger fläckar på kläder, dukar etc som inte går bort i tvätten, så var försiktig eller använd mörka kläder/skyddskläder när du använder det.

### Fler tips

Vill du få fler tips från vår medverkan i TV4 Nyhetsmorgon gå till [www.tv4.se/nyhetsmorgon](http://www.tv4.se/nyhetsmorgon), vår blogg <http://surprisehouse.blogspot.com> . Även på Internet finns många bra sidor med tips och råd, bl a hos [www.panduro.se](http://www.panduro.se) och [www.ungafakta.se](http://www.ungafakta.se)

Annica Thorberg  
Surprisehouse