

Vlads broertjes lachen hem uit.

'JE BENT EEN SLAPPELING!' roept de een.

'DAT HOUD JE NOOIT VOL.' zegt de ander.

Ze brengen Vlad niet van zijn stuk.

Papa Vampier wordt kwaad.

'Een vampier die geen bloed drinkt, is geen vampier maar een vegetariër!' buldert hij.

'O, een vegetariër,' fluisteren de broertjes.

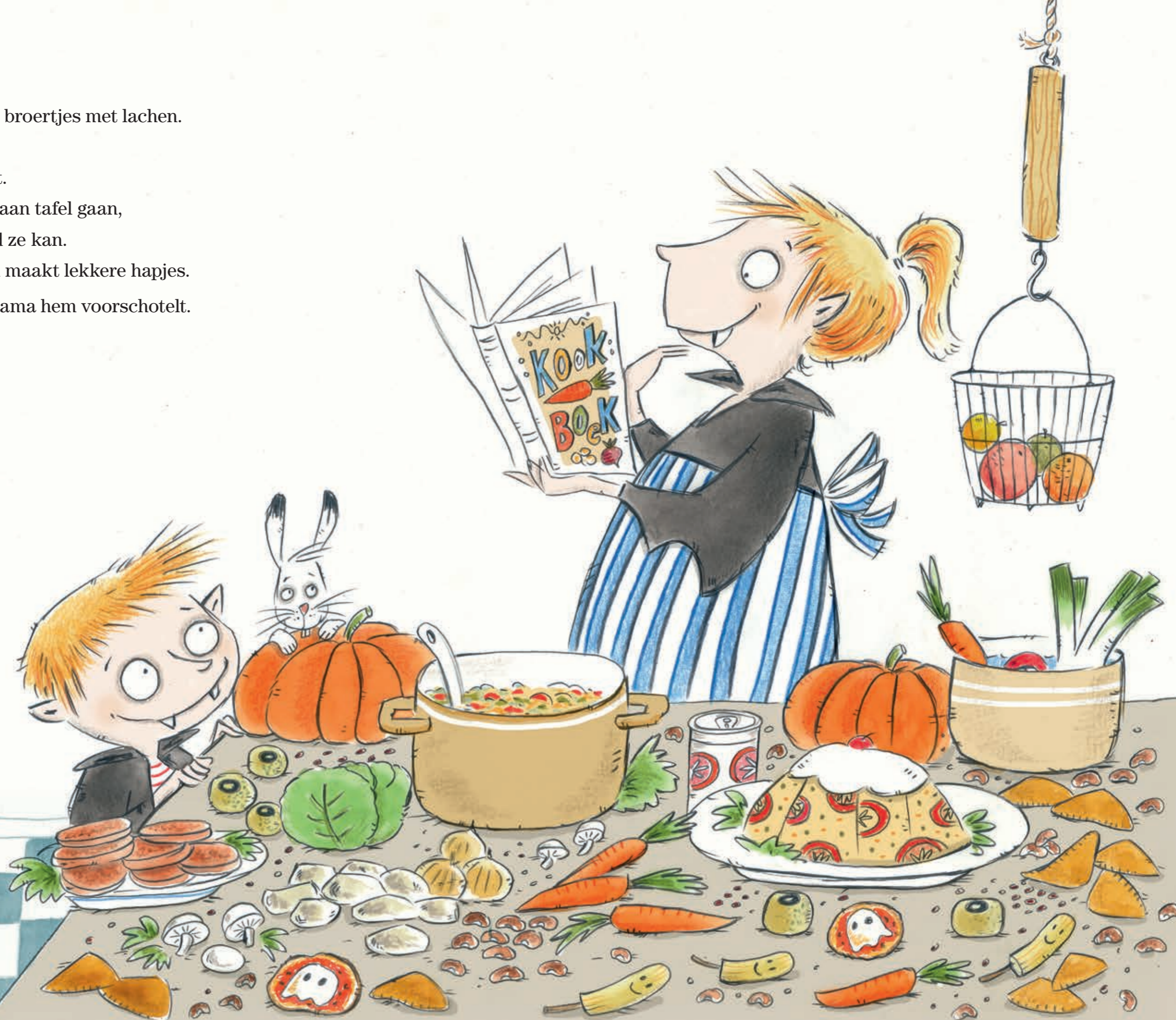
Mama Vampier zegt bezorgd: 'Je zult ziek worden, lieveling.'

Vlad houdt koppig vol.

'IK ZET MIJN TANDEN NOOIT MEER IN IEMANDS VEL.'



Na een paar weken stoppen de broertjes met lachen.
Mama en papa geven het op.
Ze beseffen dat Vlad het meent.
Papa zucht nog weleens als ze aan tafel gaan,
maar mama helpt Vlad zo goed ze kan.
Ze doorbladert kookboeken en maakt lekkere hapjes.
'MMM.' zegt Vlad bij al wat mama hem voorschotelt.
Hij smikkelt en smult
van groenten en granen,
vruchten en zaden,
bonen en noten.



Vlad wordt helemaal niet ziek.
Hij heeft net veel energie en holt achter zijn broertjes aan.

Op een dag zit er op de kin van een van de broertjes
nog een druppel donker bloed.

Het verlangen in Vlads buik groeit.

‘Was het lekker?’ vraagt hij met een zucht.

‘HEERLIJK!’ roept het ene broertje.

Het andere broertje grijnst: **‘JE WEET NIET WAT JE MIST.’**

Vlads tong strijkt even langs zijn lippen.

Zou hij nog één keer proeven?



Die nacht droomt Vlad dat hij in een malse babybil bijt.

Zijn tanden doorboren de zachte hals van een meisje.

Hij is doodmoe als hij opstaat. Maar hij geeft het niet op.

MONSTEROOGJES

Normaal gezien houden vampiers niet van knoflook. Maar Vlad is natuurlijk geen gewone vampier, dus maakt hij deze monsteroogjes graag lekker pittig met wat look. Kies zelf of je de look toevoegt of niet.

DIT HEB JE NODIG VOOR 12 OOGJES

- 100 gram broccoliroosjes
- 240 gram gare kikkererwten (uitgelekt gewicht)
- 1 teentje knoflook
- 1 handvol korianderblaadjes
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 eetlepel bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- peper en zout
- 6 stevige zwarte olijven zonder pit



ZO MAAK JE HET

Breng een grote kookpan met water aan de kook. Voeg een beetje zout toe aan het water. Was de broccoliroosjes. Doe ze in het hete water en laat ze 3 minuten koken. Spoel ze af met koud water en laat ze goed uitlekken.

Pel het teentje look en hak het fijn. Doe de broccoli, de kikkererwten, de look, de korianderblaadjes, het paprikapoeder en de komijn in een keukenmachine. Mix alles fijn. Doe het mengsel in een kom. Breng het op smaak met peper en zout. Voeg de bloem en het bakpoeder toe. Roer alles goed door elkaar.

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol balletjes van het kikkererwtenmengsel. Elk balletje moet ongeveer zo groot zijn als een flinke walnoot. Leg de balletjes op de bakplaat.

Snijd de olijven voorzichtig doormidden. Druk in elk balletje een halve olijf, met de vlakke kant naar boven. Zo krijg je net een oogje.

Bak de balletjes 15 tot 20 minuten in de oven.

TIP

Dien deze griezelige monsteroogjes zo op, als hapje. Of serveer ze met wat pitabrood en bloedsinaasappelsalade als volledige maaltijd.

RADIJSRUPSJES

De trollen waarmee Vlad bevriend is, stoppen soms zomaar een rups in hun mond. Krijg jij daar ook koude rillingen van? Maak dan net als Vlad deze groenteversie.

DIT HEB JE NODIG VOOR 10 RUPSJES

- 10 middelgrote augurken uit een bokaal
- 10 radijsjes (met nog een klein beetje groen loof eraan)
- 10 korte houten prikkertjes

ZO MAAK JE HET

Laat je mama of papa met een scherp mesje twee oogjes en een mondje kerven in de radijsjes.

Het groene loof moet aan de bovenkant blijven. Dat zijn de stekeltjes van de rups. Prik nu telkens een augurk aan de ene kant van het prikkertje en een radijs aan de andere kant.

Zo krijg je rupsjes met een augurklijfje en een radijshoofdje.

