

ELLA VS. MOLIN

(BASED ON A TRUE STORY)
* = AUTENTISK REPLIK.

© JAS 1994

TACK TILL KÄRNE BE. Å OGA GE.

EN TORSDAGSKVÄLL I CAFÉ UMEÅS KÖK
APRIL 1992:

HE HE
IDAG HAR JAG EN
GÄSTKOCK: LARS MOLIN,
SOM SKA GE OSS ETT
ÄLG-RECEPT.

TACK ELLA! MAN TAGER
ETT FÄRSKT ÄLGHUVVD...

KÄLHUVVD GÅR
PRECIS LIKA BRA!

LÅT DET FRÄSA I ETT PAR
LITER OLIVOLJA, DEN
DYRASTE OLJAN DU HITTAR I
AFFÄREN! DEN ÄR BÄST! *

JASÅ... SÅ DET
ÄR PRISET
SOM AVGÖR...? *

JAJAMÅN! DYRAST ÄR
BÄST! SÅ ÄR DET MED ALLT! *

...DET GÅR LIKA
BRA MED EN MAT-
SKED FLYTANDE
LÄTTMARGARIN...

TILLSÄTT ETT PAR
KILO VITLÖK...

...FÖR ER SOM TYCKER
ATT DET BLIR FÖR
STARKT GÅR DET BRA
ATT TA LITE VITPEPPAR...

BLUP
BLUP
EXTRA
VIRGIN
BLUP
BLUP
BLUP
BLUP
BLUP
BLUP
BLUP
BLUP

LÅT STORMKOKA UNDER LOCK
I ETT PAR TIMMAR TILL DESS
HÖRNEV LOSSNAR FRÅN ÄLGEN
OCH VITLÖKEN BLIVIT MJÄLL OCH
FIN...

ÅNGKOKA PÅ
SVAG VÄRME.

...PÅ SÅ SÄTT KOMMER VIT-
LÖKENS SMAK TILL SIN RÄTT,
OCH DU SLIPPER FAKTISKT
VITLÖKSDOFTEN DAGEN EFTER... *

DU SÄGER
DOFTA... JAG
TYCKER ATT
DET LUKTAR! *

NEJ, LUKTEN KOMMER MEST
FRÅN DET GODA RÖDVINET
SOM MAN DRICKER TILL! *

JASÅ!! SKA
MAN HA SÄNT
TILL!... JASÅ? *

TILLSÄTT ALLRA SIST ETT
PAR-TRE LITER BÄVERGÄLL,
OCH TÄND PÅ!

AAAAH!

BOOM!

(SALVA)

DET GÅR FÖRREBEN
LIKA BRA MED LÄTT-
SOYA!

VI TACKAR
LARS MOLIN...