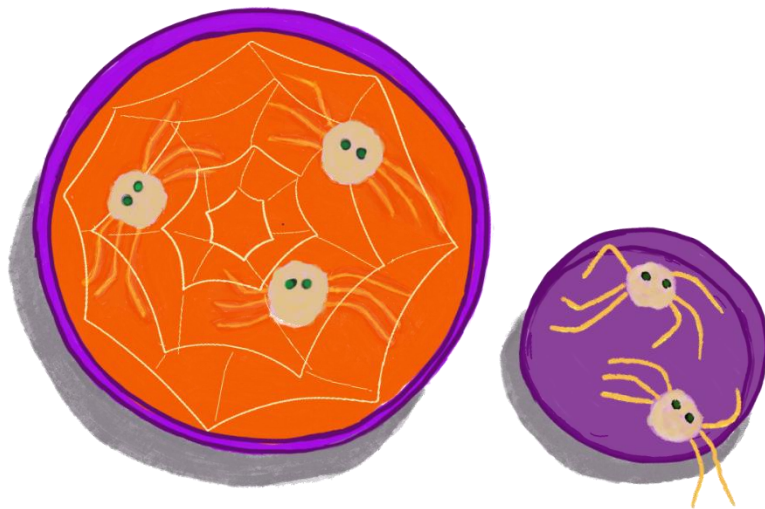




Heks 123

Spinnensoep

De heerlijke spinnensoep van Tante Kato is voor duimen en vingers af te likken. Hieronder het recept. Smakelijk!!!



Ingrediënten

- 250 gr gemengd gehakt
- 500 gr pompoen (vruchtvlees)
- 2,5 dl room
- 1 l groentebouillon
- Spaghetti
- nootmuskaat
- peterselie
- peper
- zout

Opgelet

Kinderen onder de 12 jaar, onder begeleiding van een volwassen persoon.

Bereidingswijze

- Snij het pompoenvruchtvlees in kleine stukjes en doe deze in een kookpot.
- Draai het vuur lager en laat 15 tot 20 minuten afgedekt op een laag vuur koken tot de pompoen zacht is.
- Mix de soep en voeg er de room aan toe. Laat de soep nog even doorkoken, haal dan de pot van het vuur en kruid met zout, peper en een beetje nootmuskaat.
- Rol de gehaktballetjes, steek er 4 stukjes ongekookte spaghetti in. Laat de gehaktballetjes met spaghettipootjes enkel minuten gaar worden in kokend water.
- Om af te werken voeg je de spinnetjes toe aan de soep. Werk af met gesnipperde peterselie.