



RECEPT • HERFST

Spinnensoep

Romige pompoensoep met spinnetjes van gehakt

4 personen

Ca. 35 minuten

Makkelijk

Ingrediënten

- 500 g pompoenvrucht vlees
- 250 g gemengd gehakt
- 1 l groentebouillon
- 250 ml room
- Spaghetti
- Een snuifje nootmuskaat
- Verse peterselie
- Peper en zout

Bereiding

- 1 Bereid de pompoen voor.** Snijd het pompoenvrucht vlees in blokjes. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.
- 2 Laat de soep garen.** Laat de pompoen 15 à 20 minuten afgedekt zachtjes koken tot hij zacht is.
- 3 Mix de soep.** Mix glad, voeg de room toe en verwarm kort. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 4 Maak de spinnetjes.** Rol kleine gehaktballetjes. Steek vier stukjes ongekookte spaghetti door elk balletje, zodat aan weerszijden pootjes uitsteken.
- 5 Kook de spinnetjes.** Laat de balletjes in een aparte pot kokend water garen tot het gehakt volledig gaar en de spaghetti zacht is.
- 6 Serveer.** Schep de soep in kommen. Voeg de spinnetjes toe en werk af met verse peterselie.

TIP! Ideaal voor Halloween of een frisse herfstdag. Laat kinderen meehelpen met het maken van de spinnetjes.



HOOGSTRATEN
SPECIALS

Een verrassend lekker herfstgerecht

Print dit recept en geniet!