

25-10-2018

---

Kookavond

## Pompoensoep met spinnen van gehakt

Nodig:

- 1 kg pompoenvlees in blokjes
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 50 gr boter
- 2 liter water
- 4 varkensbouillonblokjes
- Nootmuskaat
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- 400 gr gehakt
- 500 gr gesneden wortelen
- 2 laurierblaadjes
- 3 fijngesnipperde uien
- 2 teentjes geperste knoflook
- 1 cm fijngehakte verse gember
- 1 takje tijm
- 20 spaghettisprietten

Zo maak je het:

- Stoof de gesneden groenten in de boter, samen met de knoflook en de gember, voeg de laurier, de tijm, de tomatenpuree en een klein snufje nootmuskaat toe.
- Voeg er in het water opgeloste vleesbouillonblokken aan toe en laat de soep 30 min doorkoken.
- Voor de spinnen maak je eerst balletjes van het gehakt, breek de spaghettisprietten in twee voor de spinnepootjes en steek er 4 door de balletjes.
- Kook de spinnen 10 min in water in een aparte pan.
- Mix de soep en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Voeg nu voorzichtig de spinnen toe aan de soep.
- Serveer met de gehakte peterselie.