



## HALLOWEENPOMPOENSOEP



Voor 4 personen:

1 kg pompoenvlees (ontdaan van pitjes en schil, in blokjes gesneden)  
3 uien (in blokjes gesneden)  
0,5 kg gesneden wortelen  
50 g boter  
2 teentjes geperste knoflook  
1 teentje verse gember (fijngenhakt)  
2 blaadjes laurier  
1 takje tijm  
1 el tomatenpuree  
2 l vleesbouillon (of water met bouillonblokjes)  
peper  
zout  
snufje nootmuskaat  
4 el peterselie, fijngenhakt  
(room)

**Voor de spinnen:**

200 g gehakt  
spaghetti

**Bereiding:**

Stoof eerst de ajuin in wat boter en voeg er daarna de tomatenpuree bij.

Stoof de andere gesneden groenten, samen met de knoflook en de gember. Voeg de laurier, de tijm en een klein snuifje nootmuskaat toe.

Voeg de vleesbouillon toe en laat de soep 30 minuten doorkoken.

Voor de 'spinnen' maak je eerst ronde balletjes van het gehakt. Breek spaghetti's in 'spinnenpootjes' en steek er in elk balletje 4 stokjes door. Kook de 'spinnen' 10 minuten in water in een aparte pot.

Mix de soep fijn en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg nu voorzichtig de 'spinnen' toe aan de soep. Serveer met de gehakte peterselie, en naar believen met een scheutje room.