

♦ Recept ♦

Pompoensoep

Een van de lekkerste drankjes met Halloween is natuurlijk pompoensoep. Met vers stokbrood en boter erbij een niet te versmaden lekkernij!

Wat heb je nodig?

- 600 gram pompoen
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 takje selder
- 2 aardappelen
- 100 ml volle melk of room
- boter
- peper en zout
- twee liter water
- 3 eetlepels peterselie
- 3 bouillonblokjes (kip)

Aan de slag!

- Maak de groenten schoon. Schil de pompoen en snijd hem in blokjes. Vraag daarvoor hulp aan een volwassene, pompoenvlees kan soms nogal taai zijn. Schil de aardappelen en snijd ze ook in blokjes. Schraap dan de wortel en snijd hem in stukjes. Pel de ui en snijd hem in stukjes. Snijd het takje selder fijn.
- Verwarm de boter in een pan en fruit hierin de ui. Voeg de wortel, selder, aardappelen en pompoen toe en fruit alles nog even mee.
- Doe het water en de bouillonblokjes erbij en breng de soep aan de kook.
- Laat de soep een halfuurtje doorkoken en mix ze.
- Doe er daarna melk of room bij en kruid met peper en zout.
- Giet de soep in kommetjes en werk af met een plukje peterselie.
- Je kan er ook wat rozemarijn aan toevoegen.

Supertruc voor Halloween!

Maak gehaktballetjes voor in de soep. Steek er kleine stukjes spaghetti door. Bij het koken worden de stukjes slap en daardoor lijkt het alsof er kleine spinnetjes in je soep zwemmen!