

# Recept: Halloweensoep met spinnenballetjes



Bereid je voor op een griezelig lekkere ervaring met deze Halloweensoep, compleet met "spinnenballetjes".

<input type="checkbox"/> Ingrediënten voor 4 personen	Hoeveelheid	Mise en Place	# personen omrekenen
<input type="checkbox"/> Ui	1 stuk	in halve ringen	
<input type="checkbox"/> Knoflookteen	2 stuks	geperst of fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Vastkokende aardappelen	1	geschild en in kleine stukken	
<input type="checkbox"/> Wortel	1 stuk	in blokjes	
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	naar smaak	geraspt	
<input type="checkbox"/> Pompoenblokjes	300 gram		
<input type="checkbox"/> Gedroogde tijm	2 tl		
<input type="checkbox"/> Kokosmelk	150 ml		
<input type="checkbox"/> Tomatenblokjes	400g		
<input type="checkbox"/> Panko paneermeel	25 gram		
<input type="checkbox"/> Gemengd gekruid gehakt	200 gram		
<input type="checkbox"/> Spaghetti	50 gram	in 2 stukken gebroken	
<input type="checkbox"/> Verse krulpeterselie	5 gram	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	1 el		
<input type="checkbox"/> Groentebouillon	400 ml		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	naar smaak		

## Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen nauwkeurig om deze smakelijke Halloweensoep te bereiden.

### 1 Voorbereidingen: Bereid de bouillon.

- Snijd de ui in halve ringen en pers de knoflook fijn.
- Schil de aardappel en snijd deze in kleine stukken, net als de wortel.
- Snij de pompoen in blokjes
- Rasp een snuffje nootmuskaat met een fijne rasp.

### 2 Groenten stoven

- Verhit 1/2 el olijfolie per persoon in een soeppan op middelhoog vuur.
- Fruit de ui en knoflook 2 – 3 minuten.
- Voeg de pompoenblokjes, aardappel, wortel, gedroogde tijm, een snuf nootmuskaat, peper en zout toe.
- Meng goed en bak 3 – 4 minuten.
- Voeg de bouillon, de tomatenblokjes en  $\frac{2}{3}$  van de kokosmelk toe.
- Breng, afgedekt, aan de kook, verlaag het vuur en kook 20 – 25 minuten zachtjes.

### 3 Spinnenballetjes maken

- Breng water met een snuf zout aan de kook in een steelpan.
- Meng het gehakt in een kom met de panko, peper en zout.
- Kneed goed tot alles gemengd is en rol dan 8 kleine gehaktballetjes per persoon.
- Breek de droge spaghetti in 2 stukken. Steek per balletje vier stokjes droge spaghetti door de balletjes – dit worden de spinnenpootjes.



## 4 Balletjes koken

- Kook de spinnenballetjes 8 – 10 minuten in de steelpan.
- Haal de spinnenballetjes met een schuimspaan uit de pan en bewaar apart.
- Bewaar het kookvocht van de balletjes.
- Snijd ondertussen de krulpeterselie fijn.

## 5 Soep pureren

- Haal de soep van het vuur. Voeg de helft van de krulpeterselie en 100 ml kookvocht van de spinnenballetjes toe aan de soep.
- Pureer glad met een staafmixer.
- Breng op smaak met ruim peper en zout. Vind je de soep nog te dik? Voeg dan extra kookvocht toe.

## 6 Serveren

- Verdeel de soep over kommen of diepe borden en voeg de spinnenballetjes toe.
- Besprenkel met de overige kokosmelk en garneer met de rest van de krulpeterselie voor een frisse toets.



Bron foto's en recept. [Halloweensoep met spinnenballetjes Recept | HelloFresh](#)

# Pompoensoorten: Smaak en Toepassingen

Pompoenen zijn ongelooflijk veelzijdig van zoet en nootachtig tot mild en vezelig, er is een pompoen voor elk gerecht. Hieronder lichten we vijf populaire soorten uit, inclusief hun kenmerkende smaken en de beste manieren om ze te bereiden.



## Hokkaido (Red Kuri)

Deze pompoen heeft een opvallende oranje-rode schil en een zoete, nootachtige smaak die doet denken aan kastanjes. Je kan ook de schil eten.

- Perfect voor romige soepen en fluweelzachte purées.
- Heerlijk geroosterd in de oven, eventueel gevuld.
- Geschikt voor zowel zoete als hartige baksels.



## Butternutpompoe

De butternutpompoe is herkenbaar aan zijn zandlopervorm en heeft een zachte, romige textuur met een zoetige en boterachtige smaak.

- Een klassieker voor zijdezachte pompoensoepen.
- Uitstekend in sauzen voor pasta of lasagne.
- Fantastisch om te roosteren, bakken of te verwerken in risotto.



## Muscat de Provence

Deze grote, geribbelde pompoen, ook wel "fairy tale pumpkin" genoemd, heeft een diepe, rijke oranje kleur en een intense, zeer zoete pompoensmaak. Het vruchtvlees is vlezig en sappig.

- Ideaal voor stoofschotels en ovenschotels.
- Geeft een diepe smaak aan soepen en purées.
- Wordt vaak gebruikt in taarten en desserts vanwege de zoetheid.



## Spaghettipompoe

Deze langwerpige, geelgekleurde pompoen staat bekend om zijn unieke eigenschap: na het koken valt het vruchtvlees uiteen in spaghetti-achtige draden. De smaak is neutraal tot mild nootachtig.

- Een uitstekende koolhydraatarme vervanger voor pasta.
- Kan geroosterd, gebakken of gekookt worden.
- Perfect als basis voor lichte maaltijden of in salades.