Snij het pompoenvruchtvlees en de uien in kleine stukjes en stoof ze lichtjes in olie of boter.

Voeg 1,5l kokend water toe en het bouillonblokje en laat zo’n 20 minuten koken tot de pompoen zacht is.

Rol ondertussen gehaktballetjes en steek er 4 stukjes ongekookte spaghetti doorheen. Laat de balletjes gaar koken in kokend water.

Mix de soep en voeg de room toe. Laat de soep nog even doorkoken en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Laat de spinnetjes vlak voor het serveren in de soep glijden en werk af met wat gesnipperde peterselie.

Smakelijk, als je durft 😊!

**Spinnensoep**

Ingrediënten:

250g gehakt (gekruid)

Spaghetti

2 rode uien

1 pompoen

Peterselie

200ml room

1 groentebouillonblokje

Nootmuskaat

Peper en zout