

# Koken met kinderen 2014



## Griezelfood

### Spinnensoep

Ingrediënten: (4pers.)

1 selderstengel  
1 ui  
1 wortel  
1 kleine aardappel  
2 blokjes kippenbouillon  
Een klontje boter.  
1 klein potje tomatenpuree  
250ml tomaten pasata  
1 ei  
250 gr gehakt  
Paneermeel  
Cappellini (dunne spaghetti)  
Peper  
Zout



### Bereidingswijze:

Maak de groenten schoon, was ze en snijd ze in kleine stukjes.

Smelt een klontje boter in een kookpot en stoof eerst de ui aan. Doe vervolgens de andere groenten in de pot en stoof ze ook even aan.

Voeg de tomatenpuree toe en laat even goed mee bakken zo neem je de zure smaak van de tomatenpuree weg.

Voeg de pasata, de bouillonblokjes en 1l water toe. Laat alles goed gaar koken en mix de soep.

Doe het gehakt in een kom, voeg een eitje, peper en wat zout toe. Meng alles goed onder elkaar. Voeg paneermeel (ong. 2 eetlepels) toe om het gehakt wat steviger te maken.

Rol kleine balletjes van het gehakt.

Breek de cappellini in stukken van  $\pm$  7cm steek in elk balletje 4 stukjes pasta (dit zijn de poten, 8 in totaal).

Laat de spinnen (balletjes) 10 minuutjes mee koken.

Serveer de soep eventueel met een klein beetje room.



# Koken met kinderen 2014



## Griezelfood

### Heksenvingers

Ingrediënten: (4pers.)

4 plakjes bladerdeeg  
1 blikje knakworstjes  
tomatenketchup  
1 losgeklopt ei  
vetvrij bakpapier  
bloem



### Bereidingswijze:

Snij de deegplakken even lang als de worst. Bestrijk ze met een kwastje met wat water. Doe op elk plakje een knakworstje. Rol nu het deeg voorzichtig op, zodat het rondom het worstje zit. Snij aan een kant de vorm van een nagel uit het deeg. Leg ze nu op een bakblik, wat bedekt is met vetvrij bakpapier. Niet te dicht tegen elkaar. Bestrijk met een kwastje de rolletjes met het losgeklopte ei. Laat de rolletjes 5 minuten rusten en zet ze dan in een voorverwarmde oven op 180°C. Bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin en knapperig. Om ze niet te vergeten, kan je het beste de keukenwekker instellen op 15 minuten en dan even kijken of ze al goed zijn. Deze knakworstjes direct uit de oven op een schaal zetten en opeten. Pas op, ze kunnen heet zijn!



# Koken met kinderen 2014



## Griezelfood

### Modder-dessert met verdronken spook

Ingrediënten: (4pers.)

1 pakje Saroma chocolade pudding (Dr. Oetker)  
1 pakje Klop klop slagroom  
melk



Bereidingswijze:

Kijk op de verpakking hoe je de pudding en de slagroom klaarmaakt.  
Je kan ook kiezen om warme pudding te maken en slagroom te kloppen van verse room.

# Smakelijk



**kwb** eensgezind  
Meerhout - Berg