

SPAGHETTI- SPINNEN

laat het GRIEZELEN
BEGINNEN

BENODIGDHEDEN

- 300 gr (vegetarisch) gehakt
- spaghetti
- 3 zwarte olijven
- 1 groentebouillon
- Ketchup

STAPPENPLAN:

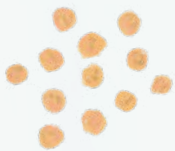


1. Breng water aan de kook en doe er een blokje bouillon in.

2. Breek de spaghetti doormidden.



3. Maak van het gehakt 12 balletjes.



4. Prik door elke gehaktbal 4 stukjes spaghetti.



5. Kook de spinnenballetjes 10 minuten in kokend water.

6. Haal de gehaktballen daarna uit de pot en laat even uitlekken.



7. Breng met een lepel wat ketchup aan voor de oogjes.

8. Snijd de olijven in kleine stukjes en plak op de ketchup.

TIPS: De balletjes zijn lekker als hapje, maar ook ideaal om toe te voegen aan een kom soep.
En voor al wie het zo griezelig mogelijk wil maken, kan ze serverenserveert ze liefst in een
zo rood mogelijke tomatensaus. Lekker bloooooody!

