

MONSTERLIJKE SPINAZIESOEP!

Geplaatst door: [Redactie Peuteren.nl](#) op 29 maart 2013 in [Kooknieuws](#), [Kooknieuws](#), [Speelhoek](#), [Voor jou](#) 1 Reactie



Hotel Transsylvanië, is vanaf 19 april te koop op DVD en Blu-Ray. *Hotel Transsylvanië* vertelt het verhaal van Dracula die een vijf-sterren hotelcomplex uitbaat! Waar monsters en hun families zich kunnen uitleven en mensen totaal verboden zijn. Naar aanleiding van de 118e

verjaardag van zijn dochter Mavis heeft Dracula zijn beste vrienden uitgenodigd om dit te vieren. Zijn beste vrienden die opdagen zijn Frankenstein en diens vrouw, de Mummie, de Onzichtbare Man en de familie Weerwolf. Voor Dracula is het geen probleem om deze legendarische griezels te entertainen een prettige tijd te bezorgen! Maar als een mens genaamd Jonathan, een gewone jongen, het hotel binnenkomt, wordt het pas echt feest.

Het favoriete gerecht van Frank uit *Hotel Transsylvanië* is monsterlijke spinazie soep! Elke nacht om 01:00 eten ze deze heerlijke soep. Die monsters hebben toch rare gewoontes, hoor. Frank is zelf geen al te beste kok en hem lukt het nooit om deze smaakvolle soep te maken. Kun jij deze megalekkere soep wel maken?



Wat heb je nodig om de favoriete soep van Frank te bereiden?

- ✓ 2 eetlepels boter
- ✓ 1 ui
- ✓ 2 tenen knoflook. Let op: voeg dit toe aan het recept als er een Dracula mee eet!
- ✓ 1 eetlepel bloem
- ✓ 800 gram spinazie, dit is Frank's favoriete groente
- ✓ 500 ml bouillon
- ✓ 4 sneden brood, ook wel beenderen genoemd!
- ✓ 2 eetlepels Gruyère kaas, beter bekend als mummieoorsmeer
- ✓ Room
- ✓ Nootmuskaat
- ✓ Een goed humeur

Volg dit recept stap voor stap, zodat je van deze lekkere soep kan smullen!

Snij de ui met hulp van je mama of papa in hele kleine stukjes. Bak de ui in een klompje boter en wacht tot ze een goudgele kleur hebben. Wanneer ze dezelfde kleur hebben als het pak van mummie Murray zijn ze goed!

Was de spinazie in water zodat al het vuil eruit is. Gooi de spinazieblaadjes nu in de pan en laat ze even meebakken. Wacht tot dat ze er uit zien als groene snottebellen.

Giet de bouillon bij de ui en spinazie en laat het, onder toezicht van je mama of papa, ongeveer 20 minuten goed doorkoken. Terwijl dit gruwelijk lekkere goedje aan het koken is, kan jij de tafel dekken en inkleden. Misschien heb je zelfs nog genoeg tijd om je te verkleden als Dracula met grote hoektanden en een cape. Of als je liever Frankenstein wilt zijn kun je oude kleren aandoen.

Na 20 minuten doorkoken mag mama of papa de soep van het vuur halen. Wrijf het groene snot door een zeef en maak een papje met de room, het groene snot, nootmuskaat en de bloem.

Voeg dit alles toe aan de soep en blijf goed roeren op een laag vuur tot de groene monstersoep wat dikker wordt. Laat het nu nog eventjes zacht doorkoken.

Een monsterlijk lekkere soep is natuurlijk niet compleet zonder het lievelingsingrediënt van Dracula's dochter, Mavis. Ze smult van stukjes bot in haar soep dat gemakkelijk na te maken is met brood! Je pakt een paar sneetjes brood en snijdt het brood in kleine dobbelstenen, vraag aan je mama of papa om te helpen. Bak deze in een pan goudbruin.

Je mag de monstersoep nu in de borden gieten en de beenderen inleggen. Misschien nog wat oorsmeer erbij van de mummie (Gruyère kaas)?