**Pikante Mexicaanse Balletjes Soep**

**Ingrediënten:**

500g gehakt, half-om-half

140g witte rijst, gekookt

1 ei, luchtig geklopt

1/2 tl chilipoeder

1/2 tl paprikapoeder

1 tl zout

2 el olijfolie

1 uitje, gesneden

1 teen knoflook, geperst

325ml tomatenpuree

1L runderbouillon

15 g verse oregano, gehakt

**Bereidingswijze:**

Meng gehakt, rijst, ei, chilipoeder, paprikapoeder en zout in een kom en kneed balletjes ter grootte van walnoten. Zet ze opzij. Verhit de olie in een koekenpan en fruit ui en knoflook op een matig vuur zacht. Roer

tomatenpuree en bouillon erdoor. Breng vervolgens alles aan de kook en doe de balletjes erin. Doe het deksel erop en laat het 20 minuten koken. Strooi er wat gehakte oregano over en serveer de soep meteen.

Voor 4 personen.