Meng het gehakt met het ei en het broodkruim. Hak de koriander, ook de steeltjes, grof en meng onder het gehakt. Hou een beetje koriander opzij voor de afwerking. Kruid het gehakt met paprikapoeder, chili, komijnpoeder en zout.

Rol kleine balletjes van het gehakt en bak de balletjes rondom goudbruin in de pan.

Kook de rijst gaar in gezouten water. Giet af en spoel onder koud water zodat de rijst niet verder gaart.

Snipper de uien en pers de knoflook fijn.

Snijd de bleekselder in kleine stukjes. Schil de wortelen en paprika’s en snijd ze in kleine stukjes.

Verwarm een scheut olie in een grote soepketel en stoof de uien aan. Voeg de knoflook toe als de uien wat glazig zijn.

Doe de selder, wortelen en paprika’s bij de uien en laat alles goed stoven.

Kruid de groenten met komijnpoeder, chilivlokken en paprikapoeder.

Voeg het tomatenconcentraat toe en laat even mee bakken.

Giet de bonen af en spoel ze onder koud water. Voeg ze bij de groenten.

Doe de tomatenblokjes bij de groenten en giet er dan de warme groentebouillon aan toe. Kruid met zout en voeg de laurierblaadjes en tijm toe.

Laat de soep een half uur op een zacht vuur garen met het deksel schuin op de pot.

Voeg nu de gehaktballetjes en rijst toe aan de soep.

Dien de soep op met wat zure room, nachochips en een beetje fijn gesneden koriander.

Smakelijk!

**Chili con carne soep**

Ingrediënten:

400g gemengd gehakt

2 uien

3 teentjes knoflook

4 stengels bleekselder

3 dikke wortelen

3 rode paprika’s

1 korianderplant

2 blikken rode bonen

2 blikken tomatenblokjes

3 dl groentebouillon

1 builtje rijst

1 ei

2 el broodkruim

70g tomatenconcentraat

Olie (maïs of zonnebloem)

4 laurierblaadjes

4 takjes tijm

Komijnpoeder

Chilivlokken

(gerookt) paprikapoeder

Zout

4 el zure room

Handje nachochips