**Broccolisoep met gehaktballen-spiesjes**

**Ingrediënten:**

* 500 g broccoli
* 300 g aardappelen
* 2 uien
* 3 eetlepels olie
* 1 l groentebouillon
* 300 g gehakt
* 1 ei
* zout
* chilipoeder
* 4 el sesam
* peper
* nootmuskaat
* 150 g crème fraîche
* 1 el citroensap
* Rode gesnipperd

**Bereiding:**

1. Reinig, was en verdeel broccoli in roosjes. Schil en snijd de aardappels in blokjes. Pel en snijd de ui. Verhit 1/3 olie in een grote pan, stoof de ui erin. Voeg broccoli en aardappelen toe, blus af met bouillon en laat ongeveer 20 minuten sudderen.
2. Meng gehakt met ei voor de gehaktballetjes. Breng op smaak met zout en chilipoeder en vorm kleine balletjes uit het mengsel. Verhit de resterende olie in een pan, bak de gehaktballetjes rondom en rol het vervolgens direct in sesam.
3. Pureer de soep en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Roer de crème fraîche erdoor en breng op smaak met citroensap. Leg gehaktballetjes op spiesjes en schik de soep bestrooid met gesnipperde rode biet