Snij de aardappel, prei en uien in stukjes. Snij ook 1 bussel kervel fijn.

Stoof de groenten aan in een beetje boter. Hou 1 bussel kervel opzij.

Overgiet met 500l heet water, kruid met peper en zout, breng aan de kook en laat 20 minuten pruttelen.

Rol intussen de balletjes van het gehakt, rol ze door wat bloem en kook ze in 1l water waarin de kippenbouillonblokjes zijn opgelost tot ze bovendrijven. Hou de balletjes apart, doe de bouillon bij de soep.

Mix de soep goed fijn. Doe er de tweede fijngesneden bussel kervel bij en de gehakte spinazie. Laat dit 2 minuten slinken en mix opnieuw goed fijn.

Doe de balletjes bij de soep en laat nog even doorkoken.

Smakelijk!

**Kervelsoep met balletjes**

Ingrediënten:

2 bussels kervel

1 handje spinazie

1 aardappel

1 stronk prei

2 uien

300g gehakt

bloem

2 kippenbouillonblokjes

Boter

Peper en zout