Ontbijt / Oeganda

Rolex



Een groenteomelet gerold in een chapati. Kampala-straatvoedsel, de naam is een smet op "opgerolde eieren".

Tijd 65 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g bloem
- ☐ 240 ml Warm water
- ☐ 8 stuks eieren
- ☐ 200 g Kool — fijn versnipperd
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 1 stuk Wortel
- ☐ 1 stuk Spaanse peper
- ☐ 120 ml Plantaardige olie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kneed een zacht deeg van de bloem, warm water, een lepel olie en zout en laat het twintig minuten rusten.

02 Rol een balletje dun, bestrijk hem met olie, rol hem tot een touw, rol hem op als een slak en rol hem weer uit.

03 Kook de chapati's op middelhoog vuur, anderhalve minuut per kant, en bewaar ze onder een doek.

04 Snijd de kool, wortel, ui, tomaten en chilipeper zo fijn mogelijk.

05 Klop de eieren los met de groenten, zout en peper; de groenten horen in de omelet, niet er bovenop.

06 Giet een portie ei in de pan, laat het opstijven en leg er een chapati op, druk deze aan.

07 Draai de twee samen, schuif ze op een plankomelet en rol deze strak op.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Zahara5555 / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / rolex-uganda