

## Ugandese Rolex / Ugandan Rolex



### Boodschappenlijstje

2 grote vrije uitloop eieren

60 gram groene kool

60 gram tomaten

15 gram rode ui, gehakt

zout en zwarte peper, naar smaak

plantaardige olie

1 Chapati

**optioneel:** een groen chili pepertje, fijn gehakt

### Zo maak je een Ugandese Rolex

Was en hak de tomaten, pel en hak de ui, snij en was de kool.

Laat alle groenten goed drogen op keukenpapier en klop intussen de eieren los.

Roer de groenten door de losgeklopte eieren, bestrooi ze met zout en peper naar smaak.

Verhit de olie, schep de eimix in de pan en wrijf het uit in een cirkel.

Pak de Chapati erbij, flip de Rolex als het ei bijna is gestold en leg de chapati er bovenop.

Laat de Chapati even warm worden op het ei, draai hem eventueel een minuutje om.

Laat de Rolex op een warm bord glijden en top hem optioneel met het groene pepertje.

**Op straat in Uganda wordt de Rolex opgerold in een stukje krant geserveerd. Thuis eten wij hem open, op een bord ;)**

## Ugandese Rolex / Ugandan Rolex



### Shopping list

2 large free range eggs  
60g green cabbage  
60g tomatoes  
15g red onion, chopped

salt and black pepper, to taste  
vegetable oil, to fry in  
1 Chapati  
**optional:** a green chili pepper, chopped finely

### How to make an Ugandan Rolex

Wash and chop the tomatoes, peel then chop the onion, cut then wash the cabbage.  
Allow all the vegetables to dry well on kitchen paper, meanwhile whisk the eggs.

Stir the vegetables into the eggs, season with salt and pepper to taste.

Heat the oil, spoon the egg mixture in the pan then spread it in a circle.

Get the Chapati handy, flip the Rolex when almost set then place the Chapati on top.

Allow the Chapati to warm on the egg, flip it for a minute if necessary.

Slide the Rolex from the pan on to a heated plate, top it optional with the green chili pepper.

**On the streets of Uganda the Rolex is served rolled up, in a bit of newspaper. At home we like to eat it open, on a plate ;)**