**Uien-koolrösti**



**Ingrediënten 4 personen:**

* 2 uien (in dunne halveringen)
* 150 gram witte kool (fijngesneden)
* 5 eieren
* 200 gram ongezoete sojayoghurt van AH
* 1 paprika (in kleine blokjes)
* Chilisaus (naar smaak) sambal (naar smaak)
* 0.5 theelepel kaneelpoeder 0.5 bosje basilicum

**Bereiden:**

1. Meng de [uien](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/ui/) en kool met zout. Kneed door tot de kool zacht is en meng met 1 [ei](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/). Verhit de olie in een koekenpan op middelhoge stand. Bak hierin hoopjes van het mengsel aan beide kanten goudbruin.
2. Meng de yoghurt met de [paprika](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/paprika/), chili en kaneel. Breng een pan water tegen de kook aan en pocheer hierin de overige [eieren](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/) circa 3 minuten per [ei](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/). Roer niet in het water. Schep de [eieren](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/) met een schuimspaan uit de pan.
3. Leg de rösti op een bord. Maak af met de yoghurt en leg een gepocheerd [ei](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/) erop. Garneer met de basilicumblaadjes.