**Zuurkoolrösti**



**Ingrediënten 4 personen:**

500 gram zuurkool (fijngehakt, uitgelekt)

2 uien (grof gesnipperd) 2 teentjes knoflook (fijngehakt)

250 gram bloem 175 milliliter sojamelk

3 eieren 2 rookworsten

200 gram crème fraiche 2 bosjes peterselie (gehakt)

**Bereiden:**

1. Meng de [zuurkool](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/zuurkool/) met de [ui](https://www.boodschappen.nl/recept/groente/ui/) en [knoflook](https://www.boodschappen.nl/knoflook/). Meng in een andere kom de bloem, de melk en de [eieren](https://www.boodschappen.nl/recept/zuivel/ei/). Roer de groenten erdoor.
2. Verhit de olie en bak hierin schepjes van het zuurkoolmengsel. Verwarm de rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Stapel een paar zuurkoolrösti op een bord. Maak af met de crème fraiche , dille en rookworst.

**Bereidingstip**

Graag wat meer pit in dit recept? Breng het zuurkoolmengsel op smaak met mosterd.