Coleslaw

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

300 g kål f.eks. hvidkål, spidskål, grønkål eller rødkål

3 gulerødder

Salt

1 æble

1 dl mayonnaise

1 dl yoghurt eller creme fraiche

1 spsk sennep

Friskkværnet peber

Tilsmagning

Citronsaft

Sennep

Friskkværnet peber

Salt

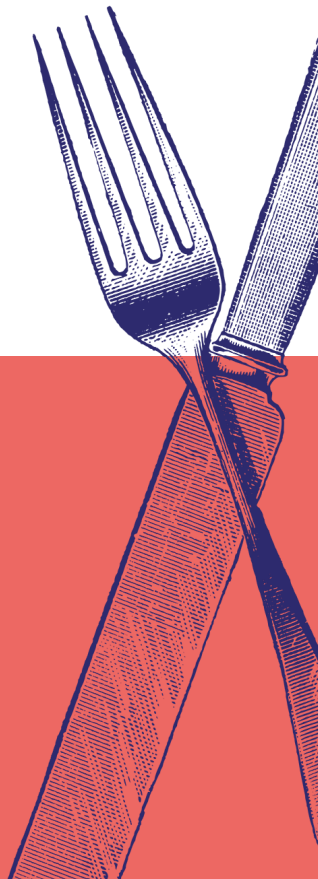
Sukker

SÅDAN GØR DU:

1. Skyl kålen og snit det fint eller hak det groft i foodprocessoren.
2. Riv gulerødderne på den grove side af et rivejern.
3. Kom gulerødder og kål sammen med lidt salt i en skål og ælt det godt sammen med hænderne.
4. Hvis der er lidt vand i skålen, hældes det fra.
5. Skyl æblet og skær det i stave eller tern og bland det i skålen med kål og gulerod.
6. Kom mayonnaise, yoghurt, sennep og frisk kværnet peber i og rør godt sammen.

Tilsmagning

1. Smag din coleslaw til med f.eks. citronsaft, sennep, friskkværnet peber, salt eller sukker



TIPS OG TRICKS

- Vent med at røre mayonnaise og yoghurt i kålen til lige inden den skal serveres.
- I stedet for at rive kål og gulerødder, kan du også skære det ud i tynde strimler og små tern.
- Du kan tilføje friske krydderurter eller revet skal af citron eller tørrede krydderier.
- Du kan også vælge kun at bruge mayonnaise eller yoghurt/creme fraiche.