

COLESLAW



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- 1/4 Kool - 3 Worteltjes - 4 el Mayonaise - Zout, peper, suiker - 1/2 Ui - 1 tl pittige mosterd - 1 el Azijn -

1. Maak met de helft van de ingrediënten een portie mayonaise volgens.
2. Pel de ui en schrap de worteltjes. Rasp de worteltjes in de midi-kom met de raspschijf van 2 mm.
3. Vervang de raspschijf door de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de kool en de ui.
4. Doe de groenten in een kom en schep de mayonaise, mosterd en azijn erdoor.
5. Breng op smaak met zout, peper en suiker.
6. Schep de salade om en bewaar hem op een koele plaats.

Tip van de chef :

Voeg rozijnen aan de salade toe voor een zoet-zout voorgerecht. Voor een krokante bite bestrooit u de salade voor het serveren met walnoten.

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■