COLESLAW

met cranberry?s



Voorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 1 uur - **Koken :** - - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 8 PERSONEN

- 3 wortels (300 gram) - ¼ witte kool (400 gram) - ¼ rode kool (400 gram) - 50 gram gedroogde cranberry's - 5 eetlepels mayonaise (zie blz. 234) - 1 eetlepel cider- of sherryazijn - 1 eetlepel fijne mosterd - 1 theelepel suiker - enkele fijngehakte walnoten - zout en versgemalen peper

---

1. Zet de transparante grote kom op de machine met daarin de midi-kom. Was en schil de wortels en rasp ze met de raspschijf van 2 mm met het FOODPROCESSOR- programma. Zet de geraspte wortel vervolgens even apart in een grote schaal.

2. Snijd de kwart kool in tweeën of in vieren. Snijd de kolen fijn met de plakjesschijf van 2 mm met het FOODPROCESSOR-programma en voeg de kool aan de wortel in de grote schaal toe. Voeg de mayonaise, gedroogde cranberry's, azijn, mosterd, suiker, zout en peper toe.

3. Meng alle ingrediënten en zet de salade minstens 1 uur koel weg.

4. Bestrooi de coleslaw vlak voor het opdienen met de gehakte noten.

Tip van de chef :

Voor een traditionele variant hoeft u slechts de cranberry's weg te laten. U kunt ze ook vervangen door rozijnen.

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016