

COLESLAW

TIL 4-6 PERS.
TID: 30 MIN.



DET SKAL DU BRUGE

300 g kål (f.eks. hvidkål, spidskål, grønkål, rødkål)

3 gulerødder

1 æble

1 dl mayonnaise

1 dl Yoghurt/creme fraiche

1 spsk. sennep

Salt & peber

Citronsaft eller eddike

TILSMAGNING

SURT: f.eks. eddike, citronsaft, æbler, sennep, limesaft eller andet syrligt.

SØD: f.eks. sukker eller honning

SALT: f.eks. Salt

BITTERT: f.eks. peber eller hakket persille

SÅDAN GØR DU

1. Skyl kålen og snit det fint eller hak det 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 og sennep i og rør godt sammen.

TILSMAGNING

Smag på din coleslaw og vurder om én eller flere grundsmage skal tilsættes.



TIPS OG TRICKS

- Vent med 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 krydre coleslaw med friske krydderurter eller revet skal af citron.
- Prøv at krydre coleslaw med tørrede krydderier f.eks. spidskommen.
- Du kan også vælge kun at bruge mayonnaise eller yoghurt/creme fraiche.
- Du kan også tilsætte noget sprødt, som f.eks. nødder, bacon eller croutoner af rugbrød.