

Coleslaw med to slags kål

Ingredienser

400 g. gulerødder
600 g. hvidkål
200 g. rødkål
2 dl cremefraiche 18%
2 spsk. sukker
1 dl æbleeddike
Salt
Peber
2 spsk. sennep
2 spsk. honning

Fremgangsmåde

1. Riv gulerødderne og snit kålen fint
2. Æbleeddike, honning, sennep, salt, peber blandes til en marinade
3. Hæld det ud over kålen og gulerødderne - dræn den efter 1-2 timer
4. Pisk cremefraiche med sukker, sennep, honning, salt og peber efter smag
5. Vend gulerødderne, kålen og dressingen sammen