



Amerikaanse coleslaw

Frisse, romige koolsalade met wortel en een licht zoetzure dressing. Onmisbaar bij burgers, ribbetjes en pulled pork.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

6

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr witte kool
- 2 wortelen
- 1 kleine ui
- 150 ml mayonaise
- 2 el zure room
- 1 el appelazijn
- 1 el suiker
- 1 kl mosterd
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de witte kool heel fijn met een scherp mes of mandoline. Schil de wortelen en rasp ze grof. Snipper de ui zo fijn mogelijk.
- 2.** Meng in een grote mengkom de mayonaise, zure room, appelazijn, suiker en mosterd tot een gladde, homogene dressing.
- 3.** Kruid de dressing met zout en peper naar smaak.
- 4.** Voeg de gesneden kool, geraspte wortel en gesnipperde ui toe aan de dressing en meng alles grondig zodat alle groenten goed bedekt zijn.
- 5.** Dek de kom af met plasticfolie en laat de coleslaw minstens 1 uur rusten in de koelkast zodat de kool kan verzachten en de smaken goed intrekken.
- 6.** Roer de coleslaw vlak voor het serveren nog eens goed om en breng eventueel bij met zout, peper of een scheutje extra appelazijn.

Tip

Strooi wat zout over de gesneden kool en laat die 15 minuten rusten voor je de dressing toevoegt. Dep de kool daarna droog met keukenpapier. Zo trekt het overtollige vocht eruit en blijft de dressing lekker romig in plaats van waterig.

Lekker met

Serveer bij burgers, spareribs of pulled pork.

Dranktip

Een ijskoude blond bier of een glas limonade past uitstekend bij deze frisse salade.