

Koolsalade met rode en witte kool

Lekkere frisse koolsalade voor bij een broodje pulled pork! De salade kan makkelijk een dag van te voren worden klaargemaakt en ook worden mee genomen naar bijvoorbeeld een picknick of bbq feestje.

Dit recept komt oorspronkelijk uit simoneskitchen.nl

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 15 minuten

Lekkere frisse koolsalade voor bij een broodje pulled pork! De salade kan makkelijk een dag van te voren worden klaargemaakt en ook worden mee genomen naar bijvoorbeeld een picknick of bbq feestje.

Dit recept komt oorspronkelijk uit simoneskitchen.nl

Bereidwijze

1. Voor een flinke bak vol heb je niet meer nodig dan een kwart van elke kool. Geloof me. Ik rasp ze altijd in de keukenmachine maar met de hand en een blokrasp kan het natuurlijk ook.
2. Meng de kool door elkaar en voeg de rozijnen en de bieslook toe.
3. Maak de dressing door de ingrediënten te mengen, even te proeven en breng op smaak met zout en peper.
4. Doe de dressing door de kool heen en zet tot gebruik in de koelkast.
5. Voor het serveren strooi je de hazelnoten eroverheen.

Ingrediënten

- 1/4 rode kool
- 1/4 witte kool
- handvol rozijnen
- handvol hazelnoten
- paar stengels bieslook
- 3 el mayonaise
- 2 el perzik abrikoos azijn
- peper
- zout

accessoires