

Amerikaanse coleslaw

- ½ spitskool (witte kool kan ook)
- 2 wortels
- 2 stelen bleekselderij
- 1 appel (Elstar)
- 1 rode ui
- handvol gedroogde cranberry's (rozijnen kan ook)
- handvol pecannoten (walnoten kan ook)
- eventueel wat peterselie om te garneren.

Dressing:

- 135 gram yoghonaise
- 75 ml karnemelk
- 75 ml melk
- 50 gram rietsuiker
- 2 eetlepels **Pedro Ximenez Edik**
- 2 eetlepels citroensap
- peper & zout

Bereidingswijze

Maak eerst de dressing van bovengenoemde ingrediënten.

Snij de kool zo dun mogelijk. Snij de bleekselderij in dunne boogjes. Snipper de ui fijn. Schil de wortel en rasp deze grof. Was de appel en verwijder het klokhuis, snij de appel in dunne reepjes (de schil mag eraan blijven). Schep alles door elkaar en voeg ook de pecannoten en de cranberry's toe.

Schenk de dressing erover en schep alles goed door elkaar. Garneer eventueel met wat peterselie.

TIP: Het is erg lekker om de salade een paar uur of zelfs al een dag van te voren te maken, dan wordt de kool iets zachter.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

