



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 zeer fijn en rasp de wortelen grof. Snipper de ui heel fijn.
2. Meng in een grote kom de mayonaise, zure room, appelazijn, suiker en mosterd tot een gladde dressing.
3. Kruid met zout en peper.
4. Voeg de kool, wortel en ui toe en meng alles goed door de dressing.
5. Dek af en laat minstens 1 uur in de koelkast trekken zodat de kool zachter wordt.
6. Roer nog eens goed om vlak voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)