



VEGETARISK

Ljummen rödkålsslaw

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En ljummen coleslaw på rödkål som är lika god kall dagen efter. Perfekt på julbordet, till grillat eller under julskinson/köttbullarna istället för, eller tillsammans med, rödbetsalladen.

INGREDIENSER

0.5 stycken litet rödkålshuvud
vatten
1 matsked ljus vinäger
1 tesked salt
1 deciliter creme fraiche
1 deciliter majonnäs
2 stycken salladslökar
1 matsked dijonsenap
salt
nymald svartpeppar
ev rivet äpple
hackad persilja



GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla rödkål och salladslök fint.
- 2** Lägg kålen i en bunke och häll över kokande vatten, vinäger och salt så det täcker. Låt stå med lock i ca 7 minuter. Häll av ordentligt och låt stå utan lock och svalna en stund.
- 3** Blanda majonnäs, creme fraiche, dijon och salladslök och häll i rödkålen och blanda om.
- 4** Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Strö över hackad persilja (och eventuellt rivet äpple, apelsinfiléer eller granatäppelkärnor). Servera!