

# Colesaw

Er zijn meerdere varianten van coleslaw recepten waarbij met de ingrediënten gewisseld wordt. Over het algemeen zijn de witte kool, ui en wortel de vaste ingrediënten en wordt vooral gevarieerd in de ‘dressing’ en een aantal toegevoegde extra ingrediënten.

**Bereidingstijden:** Totaal: 15 minuten

**Hulpmiddelen:** Rasp

## Ingrediënten 4 personen

300 gram	witte kool (ongeveer een halve kool)
150 gram	wortels (ongeveer 5 wortels of 1 winterpeen)
1 stuks	ui (middel groot)
50 gram	karnemelk
50 gram	griekse yoghurt
100 gram	mayonaise
1 theelepel	(grobe) mosterd
naar smaak	zout
naar smaak	peper

## Variaties

- Spitskool i.p.v. witte kool.
- Sjalot, rode ui of bosui (in ringen) i.p.v. gewone ui .
- Winterwortel i.p.v. kleine wortels.
- Alleen yoghurt of karnemelk gebruiken i.p.v. beiden.

## Bereidingswijze

1. Snijd de **witte kool** in dunne reepjes.
2. De **wortel** raspen of julienne snijden.
3. De **ui** in dunne halve of kwart ringen snijden.
4. Doe de gesneden groenten in een kom en meng door elkaar.
5. **Karnemelk, griekse yoghurt, mayonaise, mosterd, peper** en **zout** in een apart kommetje mengen.
6. Voeg de saus toe aan de sla, meng goed.
7. Zet afgedekt een paar uur in de koelkast.

## Extra informatie

- Voor de beste smaak moet de coleslaw na het maken nog wel een tijdje in de koelkast, de dag ervoor maken is nog lekkerder.

**Bron van het originele recept:** Diverse recepten van internat aangepast aan onze smaak.

**Bereid:** Ja, meerdere kerken.