

## Cole slaw - ejtsd kolszló - saláta I.



### Hozzávalók:

60 dkg fejes káposzta, 30 dkg sárgarépa, 1 evőkanál só, 10 evőkanál majonéz, fél csokor petrezselyem, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 kiskanál méz, 1 púpozott mokkáskanál ecetes torma (esetleg frissen forrázott)

1. A káposztát kettévágjuk, torzsáját kimentesszük. Vágódeszkára fektetjük, és volt torzsájára merőlegesen vékonyan felszeleteljük vagy uborkagyalun legyaluljuk. A sárgarépát megtisztítjuk, hosszában ezt is vékonyan folszeleteljük vagy legyaluljuk, majd gyufaszálnyi csíkokra metéljük.

2. Együtt egy tálba tesszük, megsózzuk, és többször megforgatva 1 órán át érleljük. Ezután hideg vízzel leöblítjük, jól kinyomkodjuk, majd a majonézzal összekeverjük. Fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, megborsozzuk, végül a mézzel meg a tormával kellemesen pikánsra ízesítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc + érlelés

Egy adag: 2337 kJ/559 kcal • 4,6 g fehérje • 53,5 g zsír • 14,6 g szénhidrát • 6,2 g rost • 57 mg koleszterin