



Forrás: A legjobb saláták  
Fotó: Balogh Tamás

**Hozzávalók:**

70 dkg fejes káposzta, 20 dkg sárgarépa, 1 apró vöröshagyma fele, 1 evőkanál só, 8 evőkanál majonéz, 4 evőkanál tejföl, 4 evőkanál főzőtejszín (tej is lehet), 2 evőkanál méz, 2 evőkanál citromlé (finom ecet is lehet), fél csokor petrezselyem, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 mokkáskanál ecetes torma (el is maradhat)

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk, azután durvára (a reszelő nagy lyukú oldalán) reszeljük. Egy tálba tesszük, megsózzuk, és többször megforgatva 40 percen át érleljük. Ezután hideg vízzel leöblítjük, jól kinyomkodjuk.
2. A majonézt a tejföllel, a tejszínnel, a mézzel és a citromlével összekeverjük. A fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, megborsozzuk, végül a tormával kellemesen pikánsra ízesítjük. A zöldséget beleforgatjuk, és legalább 1 órán át letakarva hűtőszekrényben érleljük.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc + érlelés

Egy adag: 477 kcal