



Coleslaw

Tilbehør 'the American way'. Perfekt til en grillaften.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Coleslaw

½ spidskål

1 tsk salt

1 tsk sukker

½ broccoli

2 gulerødder

50 g syltede agurker

Dressing

2 dl yoghurt naturel

2 spsk mayonnaise

1 spsk sød sennep

1 bundte hakkede friske krydderurter, f.eks. dild, persille og purløg

salt og peber

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Fjern de yderste blade og stokken af spidskålen. Snit spidskålen meget fint. Drys kålen med salt og sukker og kram den godt.
- 2 Riv broccolien på den grove side af et rivejern. Skræl gulerødderne og riv dem groft. Skær syltede agurker i små tern.
- 3 Rør yoghurt med mayonnaise, sennep og hakkede krydderurter. Vend dressing med grøntsager og smag til med salt og peber.

