

AMERIKAANSE KOOLSALADE bv: voor de BBQ

JUNI 23

Benodigdheden : voor **4** personen

300	gr	Witte kool
4	el	Peterselie – vers gehakt
5	el	Mayonaise
1	el	Witte wijnazijn
3	druppels	Worcestershiresaus
2	el	Tomatenketchup
150	gr	Wortelen – geraspt of fijne Julienne

Bereidingstijd: 15 minuten en een uur rusten

Werkwijze :

Snijd 300 gr witte kool in sliertjes.

BV met een (keuken)mandoline, of heel dun met een scherp mes.

Hak peterselie tot je 4 eetlepels hebt.

Roer 5 eetlepels mayonaise met 1 el witte wijnazijn, 3 druppels Worcestershiresaus en 2 el tomatenketchup in een kom door elkaar.

Breng de dressing op smaak met peper en zout.

Schep de witte koolsliertjes, 150 gr geraspte wortelen en 4 el gehakte peterselie door de dressing.

Dek de schaal af met plasticfolie of een deksel en zet minstens een uur in koeling.

Dit is dan de klassieke Amerikaanse “coleslaw”.

Lekker op een broodje maar natuurlijk ook bij de BBQ

Smakelijk eten

=====