

Nordisk coleslaw



Ingredienser

½ spidskål
3 gulerødder
2-3 forårsløg

Dessing

½ bundt hakket persille (tænk de små planter, man kan købe i Netto)
1½ dl creme fraiche
½ dl mayonnaise
1 spsk dijon sennep
1 tsk æblecidereddike
1 tsk hvidløgpulver
1 tsk tørret ramsløg
1 nip cayennepeber

Nordisk coleslaw

Fremgangsmåde

Skræl og riv gulerødderne i lange strimler. Hak spidskål fint. Hak forårsløg.
Bland ingredienserne til dressingen sammen og smag til med salt og peber.
Bland grøntsager med dressing og lad coeslawen trækker i små 15 minutter.

Friske ramsløg kan bruges i stedet for tørrede og så kan der skæres lidt ned på forårsløggene.
Årsagen til at der ikke bruges friske hvidløg er at det er nemmere at styre smagen med pulver.