



coleslaw

Ingédients :

(pour 4 personnes)

1 chou blanc

2 carottes

1 oignon rouge

8 c à soupe de mayonnaise

2 c à soupe de jus de citron

2 c à soupe de vinaigre balsamique blanc

30g de sucre

sel, poivre

en option :

pomme verte râpée

raisins blancs secs

- Enlevez les feuilles extérieures, puis lavez et émincez finement le chou (petites lanières).
- Faites de même avec l'oignon.
- Râpez les carottes.
- Préparez la sauce à part en mélangeant la mayonnaise, le vinaigre, le citron et le sucre. Salez et poivrez.
- Mélangez les légumes et la sauce. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Ajoutez, au besoin, la pomme râpée et/ou les raisins secs que vous aurez préalablement fait tremper dans un bol d'eau pendant plusieurs heures.

Retrouvez toutes les recettes à base de choux sur www.trianglevert.org