

Tema: Enkelt tilbehør til grillmat: Hot coleslaw



Har du prøvd å lage coleslaw? Det er utrolig enkelt! Dessuten er det en av de rettene som bare blir bedre av å stå, hvilket betyr at du kan lage den dagen før du skal servere den. Eller to dager før. Coleslaw er en fresh og litt frekkere variant av den klassiske råkostsalaten. Ofte er den mild og snill på smak, men jeg liker den med litt attitude. Perfekt til grillet kjøtt eller fisk. Eller bare spise som den er.



Come on coleslaw:

0,5 nykålhode, skåret i tynne strimler

3 gulrøtter, skrelt og revet

1 eple, skrelt og revet

0,5 rødløk, i tynne strimler

1 rød chili, finhakket, ta ut frøene før du hakker den

ca 1 dl rømme

ca 1 dl majones

litt sitronsaft (fra ca 0,25 sitron)

1 ts sukker

salt og nykvernet pepper

Ha alle ingredienser i en bolle og rør godt. Smak deg frem med sitron, sukker og salt. La stå minst en time før du skal spise den.

