

Accompagniment

## Coleslaw classique

Parts :  
4

### Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 2 càs de sucre cristallisé fin
- 1 oignon moyen pelé
- 2 grosses carottes pelées
- 200 g de chou rouge coupé en quartiers
- 200 g de chou blanc coupé en quartiers
- 1 càs de moutarde à l'ancienne
- sel et poivre

### Méthode

Préparation :  
0

Cuisson :  
0

Parts :  
4

Difficulté :

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'French (Belgium)'] 0

1. Pour obtenir rapidement et facilement un délicieux coleslaw, faites appel à l'**accessoirefood processor** et à son **disque râpe**. Fixez le **mixeur plongeant** et râpez tous les ingrédients. Commencez par l'oignon. Coupez-le en quartiers et introduisez les morceaux par l'orifice. Ajoutez ensuite les carottes, le chou rouge et le chou blanc. Travaillez à vitesse moyenne pour obtenir un résultat homogène.
2. Versez le mélange dans un grand bol et ajoutez le vinaigre de vin rouge, la moutarde et le sucre cristallisé.
3. Salez et poivrez à votre goût et réservez au moins une heure au réfrigérateur avant de le consommer.