

Bijgerechten

Klassieke coleslaw

Porties:
4

Ingrediënten

- 4 el rode wijnazijn
- 2 el fijne kristalsuiker
- 1 middelgrote ui, gepeld
- 2 grote wortels, geschild
- 200 gr. rodekool, in parten
- 200 gr. wittekool, in parten
- 1 el grove mosterd
- peper en zout

Methode

Vorbereitung:
0

Bereiding:
0

Porties:
4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Belgium)'] 2

1. Om snel en makkelijk een heerlijke coleslaw te bereiden, gebruikt u het **foodprocessor accessoire** en de bijbehorende **raspschijf**. Bevestig de **staafmixer** en rasp één voor één alle ingrediënten. Begin met de ui. Snijd deze in parten en voeg toe via de vulbuis. Voeg vervolgens de wortels, de rodekool en de wittekool toe. Gebruik de gemiddelde snelheid voor een gelijkmatig resultaat.
2. Doe het mengsel in een grote kom en voeg de rode wijnazijn, de mosterd en de kristalsuiker toe.
3. Breng op smaak met peper en zout en plaats de kom ten minste 1 uur in de koelkast.