

Bijpassend

Klassieke coleslaw

Porties:
4

Ingrediënten

All Ingredients

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

Methode

Vorbereitung:
0

Bereiding:
0

Porties:
4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 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 rode kool en de witte kool 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. Breng op smaak met peper en zout en laat ten minste 1 uur in de koelkast staan.
3. Season with salt and pepper and leave to marinate in the fridge for at least 1 hour.

Dit recept werd bereid met Braun's MQ 7 Hand Blender met zijn MQ 70-voedingsapparaat accessoire (1,5l), zoals bijvoorbeeld in onze set: MQ MQ 775 Patisserie.