



Frisse koolsalade


Een frisse koolsalade is de perfecte basis van een broodje pulled pork, maar met een paar extra toevoegingen ook een heerlijk bijgerecht tijdens een BBQ.


Porties: 4 personen

Ingrediënten


- > 2 el mayonaise
- > 3 el Griekse yoghurt
- > 1 limoen
- > Peper en zout
- > 150 gram witte kool gesneden
- > 150 gram rode kool gesneden
- > 100 gram wortel julienne



 Opslaan

 Recept afdrukken

Recept omrekenen

 Bakstand

* Bakstand voorkomt dat je scherm uit gaat

EVENTUEEL TOEVOEGEN:

- > Koriander, munt of peterselie fijngesneden
- > Een (klein) handje gewelde rozijnen
- > 1 appel in kleine stukjes
- > 100 gram walnoten grof gehakt



4.26 van 27 stemmen

Direct in je mandje bij:



Instructies

- 1 Neem een kom en meng hierin de mayonaise, Griekse yoghurt, het sap van één limoen en wat peper en zout.
- 2 Voeg de gesneden witte en rode kool en de julienne wortel toe aan de mayonaise-yoghurt basis. Meng door elkaar. Proef even of je het op smaak vindt, voeg anders nog wat extra limoensap, peper of zout toe.
- 3 De basis voor je koolsalade is nu klaar en ideaal om te verwerken op een broodje pulled pork.
- 4 Als je deze koolsalade als bijgerecht bij bijvoorbeeld een BBQ wilt serveren, voeg dan nog wat fijngesneden kruiden toe, een handje gewelde rozijnen of een appel in kleine stukjes en wat grof gehakte walnoten.

