

Rode koolsalade

Ingrediënten

- 1 klein rood kooltje
- 1 uitje of 3 bosuitjes
- een handvol sesam- of zonnebloempitten
- 125 centiliter crème fraiche
- 4 - 5 eetlepels witte wijn- of ciderazijn
- gemalen peper
- 1 eetlepel mosterd

Werkwijze

1. Rasp de kool in een keukenmachine. Snijd de ui fijn.
2. Maak een saus van de crème fraiche, de azijn, de mosterd en de peper. Voeg de pitten toe.
3. Voeg de saus aan de rode kool toe en roer alles goed door elkaar.
4. Zet de salade een paar uur koel weg zodat de smaken goed intrekken. De volgende dag smaakt de salade nog beter.