



## Recette

# Coleslaw au chou rouge

Accompagne idéalement les grillades, hamburgers etc.

**20 Min.**

Temps de préparation



**40 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### INGRÉDIENTS

- 300 g de chou rouge, finement râpé **De saison**
- 100 g de carottes, finement râpées ou en julienne **De saison**
- 5 cs de vinaigre de vin blanc
- 4 cs d'huile de colza
- 1 cc de moutarde
- 1 cc de sel, poivre
- 2 cs de mayonnaise ou de demi-crème acidulée, à volonté
- coriandre, à volonté, effeuillée

### Voici comment faire

**1 de 1**

#### PRÉPARATION

Mélanger le vinaigre avec l'huile, la moutarde, le sel et le poivre, porter à ébullition et verser sur le chou rouge et les carottes. Bien mélanger et laisser reposer pendant env. 20 minutes. La sauce peut être affinée avec de la mayonnaise ou de la demi-crème acidulée. Garnir avec la coriandre.

#### CONSEIL

Compléter à volonté avec des noix de cajou hachées, du gingembre fraîchement râpé ou un peu de piment finement haché.