

COLESLAW-SALAT (6 PERS.)

250 GR. HVIDKÅL
250 GR. GULEROD
½ LØG
150 GR. FROMAGE BLANC
100 GR. YLETTE
1½ SPSK. SUKKER EL. SØDEMIDDEL SVARENDE DERTIL
2½ SPSK. EDDIKE.
SALT OG PEBER.

Sådan gør du:

Snit løg og hvidkål fint og riv gulerødderne.

Rør eddike, sukker salt og peber sammen, og vend det i grønsagerne.

Lad det trække mindst 1 time.

Vend fromage blanc og ylette i grønsagerne.

Smag til med salt og peber.

Lad coleslawén trække 1 time før servering.

Råkost og salater - C



Livsstilscentret
Brødstrup Sygehus