

# Saran coleslaw

## Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Kasvikset

## Saran coleslaw

- 1 rkl kuminansiemeniä
- 1 loraus valkoviinietikkaa
- 0.5 dl sokeria
- 1 tilkka vettä
- 1 ripaus suolaa
- 1 ripaus mustapippuria
- 2 tl hunajaa
- 1 fenkoli
- 150 g keräkaalia
- 3 porkkanaa raastettuna
- 1 sipuli
- 2 rkl majoneesia
- 1 dl smetanaa
- 1 ripaus valkopippuria



## Resepti työvaiheittain

Paahda kuminan siemeniä paistinpannulla, jotta aromit irtoavat paremmin. Lisää mukaan sokeria ja valkoviinietikkaa. Kuumenna. Lisää joukkoon vielä pieni tilkka vettä. Sekoita. Mausta mustapippurilla, suolalla ja hunajalla. Sekoita.

Kaada pilkotut kasvikset liemen sekaan. Anna jäähtyä ja vetäytyä jääkaapissa muutaman tunnin ajan.

Sekoita smetana ja majoneesi yhteen. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Kaada seos jäähtyneiden kasvien päälle ja sekoita.

Coleslaw on hyvä tehdä paria tuntia etukäteen ennen tarjoilua että maut ehtivät tekeytyä kunnolla.

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** ei

**Ohjelmasta**

Sara Chafak suolasta  
sahramiin

**Reseptin luoja:**

Sara Chafak

