

COLESLAW MED BLOMKÅL

Lidt anderledes coleslaw med blomkål i stedet for hvidkål - men det bliver den bestemt ikke ringere af.

•

Til

- 500 g gulerødder
- 1 hoved blomkål
- saften fra $\frac{1}{2}$ citron
- 1 tsk sukker
- salt
- peber
- evt. $\frac{1}{2}$ løg
- 2 spsk mayonnaise
- 3 dl creme fraiche 18%
- 2 spsk dijonsennep



Skræl gulerødderne og riv dem på den grove side af rivejernet.

Skyl blomkålen og lad den dryppe godt af. Dup den evt. tør med lidt køkkenrulle. Riv den ligeledes på den grove side af rivejernet.

Bland citronsaft, sukker, salt og peber sammen i en skål. Rør indtil sukkeret er opløst. Bland det sammen med revet gulerod og blomkål.

Hak løget fint og bland det i - kan udelades.

Rør mayonnaise, creme fraiche og dijonsennep i. Smag evt. coleslaw'en til med mere salt, peber og sennep.

Den kan spises med det samme, eller opbevares i køleskabet indtil servering.