

## Vintage Southern Coleslaw / Vintage Southern Coleslaw



### **De boodschappen**

#### **voor de dressing**

100 gram mayonaise

75 gram suiker

50 ml melk

50 ml karnemelk

30 ml citroensap

30 ml witte wijnazijn

zeezout & versgemalen peper naar smaak

#### **voor de Coleslaw**

300 gram witte kool, fijngesneden

300 gram wortel, fijngesneden

1 uitje, gesnipperd

### **Zo maak je Vintage Southern Coleslaw**

Doe de witte kool en de wortel in een schaal en schep ze door elkaar.

Snipper het uitje erbij en schep het door de groenten.

Klop alle dressing-ingredienten tot de suiker helemaal is opgelost en de saus glad is.

Schep de dressing door de coleslaw, verdeel de saus gelijkmatig.

Trek vershoudfolie over de coleslaw, zet het minstens 2 uur in de ijskast om de smaken te blenden.

**Schep de coleslaw voor je serveert nog snel even om.**

## Vintage Southern Coleslaw / Vintage Southern Coleslaw



### **Shopping list**

#### **for the dressing**

100g mayonnaise

75g sugar

50 ml milk

50 ml buttermilk

30 ml of lemon juice

30 ml of white wine vinegar

sea salt & freshly ground pepper, to taste

#### **for the Coleslaw**

300g white cabbage, chopped finely

300g carrot, chopped finely

1 onion, chopped finely

### **How to make Vintage Southern Coleslaw**

Put the white cabbage and the carrot in a bowl and stir it together.

Chop the onion and fold it into the other vegetables.

Whisk all the dressing ingredients until the sugar has totally dissolved and the sauce is smooth.

Fold the dressing into the coleslaw and spread the sauce evenly.

Cover the coleslaw with cling film and refrigerate for at least 2 hours to allow the flavors to blend.

**Give the coleslaw a quick toss before you serve it.**