

## COLESLAW OG HJEMMELAGET MAJONES

Coleslaw er en klassisk salat laget av rå grønnsaker, vanligvis kål og gulrøtter, blandet med en kremet eller syrlig dressing. Den er populær som tilbehør til grillmat, burgere, fiskeretter eller som en del av sandwichfyll.

Hjemmelaget majones:

- 1 egg
- 1 ss hvitvinseddik
- dijonsennep etter smak
- 2,5 dl rapsolje

Bruk stavmikser til å blande sammen egg, hvitvinseddik, dijonsennep og rapsolje til majonesen blir tykk.

Coleslaw:

- finstrimlet kål
- finstrimlet gulrot
- finhakket sylteagurk
- sitronsaft
- creme fraiche
- hjemmelaget majones
- salt og pepper etter smak
- HP saus

Bland sammen finstrimlet kål, gulrot og sylteagurk, sitronsaft, creme fraiche og hjemmelaget majones. Tilsett salt og pepper etter smak, og helt til slutt litt HP saus for å heve smaken.