

Rode koolsalade

Bewaren

Rode kool kun je onbewerkt een aantal weken in de koelkast bewaren. Een andere optie is om de kool om een koele donkere plaats te bewaren (12-15 gr), dan houdt je deze wel 1,5-2 maanden goed. Voorgesneden rode kool kun je (afgedekt met vershoudfolie) een paar dagen in de koelkast bewaren.

Ingrediënten

- 450 gr rode kool
- 1 groene granny smith appel
- 1 handje blanke rozijnen
- 1 eetlepel honing
- 1 uitgeperste limoen
- 2 el fijngesneden munt

Bereiding

1. Was de rode kool en verwijder de buitenste harde bladeren. Snij de rode kool in flinterdunne reepjes (keukenmachine/rasp/mandoline/scherp mes). Doe de rode kool in een kom en strooi er een flinke snuf zout over. Hussel alles door elkaar. Een knijp nu enkele minuten met je handen in de kool. De kool blijft crunchy, maar wordt iets makkelijker kauwbaar.
2. Meng de honing limoen en munt tot dressing. En breng op smaak met peper.
3. Snijd de appel in blokjes en doe dit samen met de rozijnen bij de rode kool. Giet de dressing erover en meng het geheel.