

# Coleslaw

4 port

1 l finstrimlad vitkål  
1 finstrimlad morot  
1 finskuren selleristjälk

## Dressing:

1 tsk gult senapsfrö  
4 tsk balsamvinäger  
1 liten pressad vitlöksklyfta  
½ tsk hel kummin  
1 liten urkärnad hackad spansk peppar

1 dl majonnäs  
½ tsk salt  
1 krm nymald svartpeppar  
½ pressad lime



## Gör så här:

Vira in den strimlade vitkålen i en fuktig handduk och låt stå i kylen över natten (detta kan man hoppa över om man har riktigt färsk, späd vitkål).

Blanda vitkålen med moroten och bleksellerin.

Blanda vinäger, senapsfrö, vitlök, kummin och spansk peppar i en kastrull och koka i 1 min utan lock.

Häll dressingen het över kålblandningen och blanda om.

Låt salladen kallna (tar bara några minuter).

Blanda ner majonnäsen och smaka av med salt, peppar och lime.

Låt salladen stå och mogna några timmar före serveringen.