



Aziatische Koolsla

Bijgerecht | 6 tot 8 personen

Ingrediënten

- ✕ 1/3 Witte of spitskool
- ✕ 1/3 rode kool
- ✕ 1 winterwortel (ong. 200 gram)
- ✕ 1 rode peper
- ✕ 3 bosuitjes
- ✕ 15 gr koriander
- ✕ 3 el mayonaise
- ✕ 2 el sojasaus
- ✕ 1 el sesamolie
- ✕ 1 tl gembersiroop
- ✕ 3 el sesamzaad
- ✕ 3 el gebakken uitjes

Bereiding

1. Snij de koolsoorten in zo dun mogelijke reepjes, evt met een mandoline
2. Schil de winterwortel en rasp grof
3. Snij de rode peper doormidden, verwijder de zaadlijstenn en hak fijn
4. Snij de bosuitjes in dunne ringen
5. Meng alle gesneden groenten door elkaar
6. Roer de mayonaise, met de sojasaus, sesamolie, gembersiroop tot een saus
7. Rooster de sesamzaadjes goudbruin
8. Mix de koolsla, saus en het sesamzaad
9. Hak de koriander fijn
10. Serveer de koolsla met gebakken uitjes en de koriander