

curry coleslaw

Coleslaw to bardzo popularna w USA surówka z białej poszatkowanej kapusty, sama nazwa wywodzi się z języka flamandzkiego. Jej podstawą jest oczywiście biała kapusta, majonez/maślanka, przyprawy i inne dodatki. Ja proponuję dziś surówkę Jacques Pepin, który dzięki curry podkreślił charakter tej surówki. Jest ona idealnym dodatkiem do ryby, a także grillowanego mięsa.

Składniki:



- 1 mała główka białej kapusty poszatkowanej (ok. 560 gram),
- 1 duża utarta marchew.

Dressing:

- 1/3 szklanki majonezu
- 3 łyżki octu jabłkowego,
- 1 łyżka cukru,
- 1 łyżeczka soli,
- 2 łyżeczki maku,
- 1/4 łyżeczki tabasco,
- 1 łyżeczka curry.

Wykonanie:

Posiekaną kapustę i utartą marchew, mieszamy w dużej misce. Następnie przygotowujemy dressing mieszając w miseczce wszystkie jego składniki. Łączymy całość i serwujemy, choć najlepiej (moim zdaniem) smakuje schodzona w lodówce.