Салат Коулсло

Автор: Мухаббат
21.02.2012 08:10 -

Коулсло (coleslaw) — европейский салат, созданный на основе самого европейского овоща – капусты. В США салаты такого типа пользуются просто невероятной популярностью и любовью. Практически каждый штат/населенный пункт/семья имеют свои варианты этого знаменитого рецепта. Довольно-таки простой в приготовлении салат, на мой взгляд, особенно хорош в холодную погоду.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 маленький кочан белокочанной капусты

1 маленький кочан красной капусты

2 средние моркови

5 ст.л. консервированной кукурузы

100 гр. майонеза

30 мл яблочного уксуса

1 ст. ложки сахара

1 ст. ложки дижонской горчицы

0,5 ч. ложка соли

черный перец грубого помола

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отделить один лист от краснокочанной капусты и отложить для украшения.

Разрезать оба кочана на 4 части, вырезать кочерыжку и тонко нарезать капустные листья; жесткие черешки удалить. Выложить капусту в большую миску и помять руками, для того, чтобы капуста стала мягче.

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной тёрке. Добавить к капусте.

Слить жидкость с кукурузы и добавить к капусте с морковью.

Приготовить заправку: взбить майонез, уксус, дижонскую горчицу, соль и перец до однородной массы (можно венчиком, а можно перемолоть в блендере).

Заправить салат заправкой и тщательно перемешать. Накрыть миску пленкой и поставьте в холодильник как минимум на 3 часа, прежде чем подать к столу, чтобы вкусы ингредиентов перемешались.

В салатницу выложить лист от краснокочанной капусты, затем аккуратно выложить салат.

{jcomments on}