

## Amerikai káposztasaláta / coleslaw

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 20 perc

Hozzávalók 4 személyre

½ fej / kb. 400 g fejes káposzta

2 szál sárgarépa

½ db lilahagyma

3 ek majonéz

3 ek tejföl

1 kk mustár

2 ek fehérborecet, vagy almaecet

só, bors

1. A káposztát reszeld le vagy vágd egy késsel csíkokra. Tedd egytálba, 1 kiskanál sóval sózd meg, keverd össze és hagyd állni 10 percet. Ezután a kiengedett levet öntsd le róla.
2. A sárgarépát pucold meg és reszeld le, valamint a lilahagymát vágd apróra.
3. Tedd egy keverőtálba a reszelt káposztát és sárgarépát, a finomra vágott hagymával együtt.
4. Egy másik tálban keverd össze a majonézt a tejföllel, a mustárral és egy kevés ecettel, plusz ízesítsd sóval, borssal.
5. Öntsd a salátához az öntetet és keverd össze alaposan. Amennyiben nem most, vagy pár (2-3) órán belül fogod tálalni, vagy fogyasztani a salátát, akkor érdemes az öntetet és a salátaalapot is külön tárolni a hűtőben és majd csak tálaláskor összekeverni. Így biztos megőrzi roppanóságát a saláta.
6. Ez a saláta hidegen fogyasztva a legfinomabb. Ezért ajánlott legalább 2 órával az elfogyasztása előtt hűteni.