Bijgerechten / Verenigde Staten

Romige koolsalade

Geraspte kool gemengd met een pittige, lichtzoete mayonaisedressing die een uur de tijd heeft gehad om het vocht uit de kool te onttrekken en te concentreren tot een knapperige, glanzende, diep gearomatiseerde slaw - het ultieme barbecue-bijgerecht.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 70 delen Groene kool, zonder klokhuis en fijngesneden
- ☐ 15 delen Rode kool, fijngesneden
- ☐ 15 delen Wortelen, geschild en geraspt
- ☐ 25 delen Volvette mayonaise
- ☐ 6 delen Appelazijn
- ☐ 4 delen Kristalsuiker
- ☐ 1,5 delen Selderijzaad, koosjer zout, zwarte peper

Zo maak je het.

01 Combineer de geraspte groene kool, rode kool en geraspte wortelen in een groot vergiet boven een kom. Meng met 1 theelepel koosjer zout uit de kruidentoewijzing. Laat 30 minuten staan; het zout zal door osmose het overtollige water uit de kool verwijderen. Spoel kort af onder koud water en knijp vervolgens stevig met uw handen of druk tussen twee schone theedoeken om zoveel mogelijk vloeistof te verwijderen.

02 Klop in een middelgrote kom de mayonaise, appelciderazijn, suiker, selderijzaad, het resterende zout en een flinke scheut zwarte peper door elkaar tot een gladde massa en volledig gemengd is. Proef de dressing voordat je deze aan de kool toevoegt; hij moet pittiger en zouter smaken dan je wilt voor de laatste slaw, omdat de kool deze zal verdunnen. Pas de balans tussen azijn en suiker aan uw voorkeur aan.

03 Voeg het geperste, droge koolmengsel toe aan de dressing en roer goed totdat elke streng bedekt is. Proef en pas de smaak aan. Dek af en zet minimaal 1 uur in de koelkast voordat u het serveert (idealiter 2 uur). De rusttijd is niet optioneel: hierdoor kan de dressing in de kool doordringen, kunnen de smaken samensmelten en kan de textuur de perfecte balans tussen knapperig en zacht bereiken.

04 Haal de sla 10 minuten voor het serveren uit de koelkast. Meng nog een keer en proef voor een laatste kruidenaanpassing – kou onderdrukt de smaak, dus na de kou heeft het misschien een snufje meer zout of een scheutje azijn nodig. Serveer koud naast BBQ of gebakken kip. Doe het met een tang in een serveerschaal, zodat de overtollige dressing in de kom kan weglopen.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / coleslaw