



Plats d'accompagnement

Salade de chou

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
6 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de miel
1/4 chou rouge
1/4 chou blanc
2 carottes
2 pommes
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les choux aussi fin que possible. Enlevez le trognon des pommes et coupez-les ensuite en julienne. Coupez aussi les carottes en julienne. Mélangez ensemble les pommes et les deux sortes de choux.

Mélangez ensemble le miel, le vinaigre de vin blanc et la mayonnaise. Salez, poivrez et incorporez au chou.

Astuce: Encore un avocat au frigo? Écrasez-le finement et mélangez-le au dressing pour une note spéciale!

