



Plats d'accompagnement

Salade de chou rouge & blanc, oignon rouge, canneberges et fines herbes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/4 chou rouge
1/4 chou blanc
1 oignon rouge
40 grammes d'airelles (gedroogde veenbessen)
2 brins d' aneth
2 brins de coriandre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de miel
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les choux blanc et rouge à l'aide d'une mandoline.

2 Coupez l'oignon rouge en anneaux.

Mettez les choux rouge et blanc ainsi que l'oignon rouge dans un beau grand plat. Ajoutez les canneberges séchées et déchirez par-dessus l'aneth et les feuilles de coriandre.

Faites le dressing. Dans un plat séparé mélangez l'huile d'olive, le vinaigre de cidre de pomme, le miel, le sel et le poivre. Mélangez fermement pour bien lier le dressing.

Versez le dressing sur la salade et mélangez bien le tout de telle sorte que tous les ingrédients soient imprégnés du dressing uniformément. Laissez reposer la salade au moins 10 minutes avant de la servir pour que les saveurs puissent se mélanger et que le chou puisse devenir un peu plus mou.

