



## Coleslaw

### **Ingrediënten:**

Voor 5 personen

1/2 rode kool

1 wortel

1 ui

1 appel

4 eetl rauwe honing

6 eetl ciderazijn

6 eetl balsamicoazijn

4 eetl olijfolie

2 eetl mosterd

1 teentje knoflook

1 stukje gember ( 3 cm )

30 g sesamzaad

1 snufje zout en peper

### **Bereiding:**

Snijd de kool in dunne reepjes. Snijd de wortel, appel en ui in een keukenmachine in kleine reepjes. Als alternatief kan je het ook met de hand snijden of schillen tot dunne reepjes.

In een pan op matig vuur de honing, azijn, olie, mosterd , gember (gehakt ) en knoflook( geperst ) aan de kook brengen. Laat het een paar minuten sudderen.

Doe de groenten in een grote kom met de dressing, breng op smaak met zout en peper en laat het minimaal gedurende een uur in de koelkast in trekken zodat de kool zachter wordt.

Bestrooi voor het serveren de koolsalade met sesamzaadjes.

