

COLESLAW



Servings

6 Servings



Cook time

40 Minutes



Calories

150 calories

Ingredients:

- 4 cups green cabbage, finely shredded
- 1 cup carrots, grated or shredded
- ½ cup red cabbage, finely shredded
- ¼ cup green onions, sliced
- For the dressing
- ½ cup mayonnaise
- 2 tbsp apple cider vinegar or lemon juice
- 1 tbsp sugar
- Salt and pepper to taste

Steps for Cooking:

- 1 Prepare the Vegetables: In a large bowl, combine the shredded green cabbage, carrots, red cabbage (if using), and green onions.
- 2 Make the Dressing: In a separate small bowl, whisk together the mayonnaise, apple cider vinegar (or lemon juice), sugar, salt, and pepper until smooth.
- 3 Combine: Pour the dressing over the cabbage mixture and toss until everything is well coated.
- 4 Chill: Cover the coleslaw and refrigerate for at least 30 minutes to allow the flavors to meld.
- 5 Serve: Toss again before serving and adjust seasoning if necessary.

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

Kids
Kitchen

FOOD
SHARE
ventura county

ENSALADA DE COL



porciones
6 porciones



Hora de cocinar
40 minutos



calorías
150 calorías

Ingredientes:

- 4 tazas de repollo verde, finamente rallado
- 1 taza de zanahorias, ralladas o trituradas
- ½ taza de col lombarda, finamente rallada
- ¼ de taza de cebollas verdes, en rodajas
- Para el aderezo
- ½ taza de mayonesa
- 2 cucharadas de vinagre de manzana o jugo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

1

Prepare las verduras: En un tazón grande, combine el repollo verde rallado, las zanahorias, el repollo rojo (si se usa) y las cebollas verdes.

2

Haz el aderezo: En un tazón pequeño aparte, mezcle la mayonesa, el vinagre de manzana (o jugo de limón), el azúcar, la sal y la pimienta hasta que quede suave.

3

Combinar: Vierta el aderezo sobre la mezcla de repollo y revuelva hasta que todo esté bien cubierto.

4

Enfriar: Cubra la ensalada de col y refrigere durante al menos 30 minutos para permitir que los sabores se mezclen.

5

Atender: Mezcle nuevamente antes de servir y ajuste la sazón si es necesario.

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES