

Koolsalade

Aantal Personen	30	8
Hoeveelheid	3 kg	500 gr
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 3 witte kolen• karwei zaad• 0.5 dl olijfolie• 2 citroenen• Zout• Olijven	<ul style="list-style-type: none">• 1 st•• 2 EI••• Olijven

Bereiding

De witte kool hele fijne reepjes snijden en zouten en in een kom doen. De gesneden kool goed kneuzen dit is nodig om de kool zacht te krijgen en dat het vocht met het zout gaat vermengen. Laat dit nu goed rusten voor een half uur. Doe de kool salade in een vergiet en het vocht er goed uitdrukken met de hand. De knoflook persen en deze samen met citroensap en olijfolie door de salade mengen. Olijven voor het opdienen toevoegen als garnering.

IPV olijven kan er ook gebruik gemaakt worden van peterselie of in lange reepjes geschaafde wortel