

## Rødkålsslaw

(4 pers.)

### Det skal du bruge:

1 lille rødkål (ca. 500 g)  
½ lille rødløg (ca. 30 g)  
20-25 vindruer (ca. 100 g)  
10-12 valnødder (ca. 50 g)

### Dressing:

3 dl syrnnet mælkeprodukt naturel med højst 1,5 % fedt  
1 spsk. æbleeddike  
1 tsk. flydende honning eller sukker  
salt, peber

### Sådan gør du:

Snit rødkålen fint, eller riv den groft.  
Hak eller snit løget fint.  
Skær vindruerne i kvarte eller halve, og fjern evt. sten.  
Hak valnødderne groft.  
Bland ingredienserne til marinaden, og smag den til.

### Servering:

Server rødkålsslaw til varm mad f.eks. and eller kylling.  
Den er også lækker som tilbehør til rugbrød i madpakken, så lav evt. dobbelt portion.

### Variation:

Brug hvidkål eller rød spidskål i stedet for rødkål.

### Pr. person:

Energi 750 kJ/ 180 kcal  
Fedt 10 g - Kulhydrat 16 g - Protein 6 g

Kulhydrat pr. 100 g 6 g

