

Coleslaw

Ingrediënten 6 pers.

400 g witte kool
1 winterwortel
½ dl zachte azijn
1 el fijne tafelsuiker
1 el kikkererwtenmeel
1 tl mosterd(poeder)
2-3 tl zout
Witte peper
¾ dl slagroom
1 el roomboter
1 groot ei

Bereidingswijze

- Was de kool en schaaf of snijd in zo fijn mogelijke repen.
- Plaats de kool in een vergiet en strooi er 2 tl zout over. Kneed de kool stevig met je handen totdat die zacht wordt en vocht begint los te laten.
- Spoel dan de kool goed af onder de kraan en laat uitlekken. Leg het eventueel in een schone theedoek en dep droog.
- Maak de wortel schoon en snijd die zo fijn mogelijk julienne of rasp de wortel.
- Doe de kool en wortel in een mooie serveerkom en zet opzij.
- Smelt de boter en een pannetje met dikke bodem.
- Roer het gezeefde kikkererwtenmeel, de suiker en het mosterdpoeder door de boter.
- Kook 1-2 minuten onder voortdurend roeren door op een zacht vuur, zodat het kikkererwtenmeel gaar kan worden.
- Voeg de azijn in 2 delen toe en roer steeds door tot een egale massa ontstaat.
- Neem dan de pan van het vuur en roer de slagroom en het ei er vlot doorheen, totdat de saus gebonden is.
- Meng de saus warm door de koolsla.
- Breng op smaak met witte peper en eventueel nog een snuf zout.
- Laat zeker 3 uur rusten, zodat alle smaken goed bij elkaar kunnen komen.

Lekker met aardappelpuree of als bijgerecht bij de maaltijd.

Hulpmiddelen

Vergiet
Rasp
Scherp keukenmes
Serveerkom

Tips

Kikkererwtenmeel kan heel goed vervangen worden door bloem. Het gerecht is dan niet meer glutenvrij natuurlijk.

Geïnspireerd door Echt Amerikaans koken van Harald Schultes en Mary Hahn