

Salade de chou traditionnelle

Préparation 20 min

Réfrigération 1 h

Rendement 1,5 litre (6 tasses)

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre blanc
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel d'oignon
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 1,5 litre (6 tasses) de chou émincé finement au couteau
- 250 ml (1 tasse) de carottes râpées
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Saler et poivrer. Incorporer le chou et les carottes. Réfrigérer 1 heure avant de servir pour permettre à toutes les saveurs de bien s'amalgamer.

Note

Cette salade de chou se conserve de 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Publi

 **CHOICE**
bizcount



ChoiceBizCount.ca

INSCRIVEZ-VOUS >