

Coleslaw von Jamaica

Mengen für 8 Personen

32 g Senf	(1 EL = ca. 15g)
6.4 cl Essig	
3.2 cl Zitronensaft	
120 g Mayonnaise	
1.6 Stück Zwiebeln	gehackt
12 g Zucker	
9.6 g Salz	
0.8 g Pfeffer	alle diese zu einer Sauce mischen
640 g Kabis	
320 g Rotkabis	
320 g Lauch	Kabis und Lauch in feine Streifen schneiden, mit der Sauce mischen

Der Coleslaw schmeckt intensiver, wenn er ein paar Stunden "ziehen" kann