

Coleslaw på Grönkål

COLESLAW PÅ GRÖNKÅL

För 4 personer

200 g grönkål

4 st morötter

1 dl vitlök- och chilimajonnäs med persilja

HUSGERÅD

Sil

Skalkniv

Grönssakssvarv

Alt. rivjärn

Stekpanna

Bunke

Coleslaw på Grönkål

Coleslaw på Grönkål

Så här gör du

- Förbered och gör en omgång av vår härliga Vitlök- och chilimajonnäs med persilja. Länk till receptet för [majonnäsen finns här](#)
- Skölj och strimla grönkålen, om det är långa stjälkar på grönkålen så skär bort dem
- Skala och strimla morötterna på en grönsakssvarv eller riv dem grovt på rivjärnet
- Fräs samman grönkålen och morötterna i en panna med t.ex. [ghee \[shoppingcarticon\]](#) eller [kokosolja \[shoppingcarticon\]](#) till de mjuknat något, de ska fortfarande vara lite krispiga
- Dra av från plattan och låt svalna
- När grönkålen och morötterna svalnat håll upp i en skål och klicka i vitlök- och chilimajonnäsen
- Rör om och tillsätt eventuellt lite mer majonnäs beroende på hur krämig du vill ha den
- Förvara din coleslaw i kylskåpet tills det är dags att servera

Coleslaw på Grönkål 2

Ät och Njut Coleslaw på Grönkål till [grillat](#), i din [baguette](#) eller som ett härligt tillbehör på buffébordet!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus