

# Hawaiian coleslaw



*Door ananas aan deze coleslaw toe te voegen wordt het nog lekkerder. Tip: Lekker met walnoten op een volkorenbroodje of bij de barbecue*

Koken : 20

Totaal : 20 min

## Ingrediënten

Witte kool (ca. 300 g)  
1 flinke winterwortel  
100 g verse ananas  
1 el slasaus (25% olie)  
2 el halfvolle yoghurt  
2 tl citroensap  
mespunt gemberpoeder  
1 el kokosrap

## Recept

1. Schaaf of snijd de witte kool in fijne reepjes.
2. Schrap de wortel, was hem en rasp hem grof.
3. Laat de ananas uitlekken.
4. Maak een sausje van de slasaus, de yoghurt, het citroensap en het gemberpoeder.
5. Meng het sausje en de ananas door de groente en laat dit een paar uur intrekken.
6. Rooster de kokos in een droge koekenpan goudgeel. Strooi de kokos over de salade.

Menusuggestie: Lekker met walnoten en een volkorenbroodje. Bron: Voedingscentrum.

## Voedingswaarden

calories : 150 calories  
fat : 3.91 grams  
carbohydrate : 18.77 grams  
proteïn : 4.92 grams

<https://www.veggipedia.nl/recepten/hawaiian-coleslaw>