

SALADA COLESLAW ORGÂNICA



Ingredientes:

- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã orgânico
- 1 colher de sopa de suco de limão orgânico
- 1 colher de sopa de açúcar orgânico
- 1 colher de chá de sal pimenta do reino a gosto
- $\frac{1}{2}$ xícara de maionese
- $\frac{1}{4}$ de xícara de creme azedo
- $\frac{1}{2}$ repolho liso orgânico cortado finamente (chifonade)
- 2 cenouras orgânicas cortadas raladas
- 1 colher de chá de sementes de kummel



Modo de preparo:

Em uma tigela coloque a mostarda, o vinagre, o suco de limão, o açúcar, o sal, a pimenta, a maionese e o creme azedo. Misture bem até formar um vinagrete cremoso e homogêneo. Adicione os repolhos e a cenoura e misture bem até que todos os legumes estejam bem cobertos pelo vinagrete. Cubra com filme plástico e refrigere por 2 horas ou até servir. Para servir polvilhe as sementes de kummel.

Essa receita é uma parceria da Raízs (plataforma pioneira em conectar o consumidor interessado em alimentos orgânicos ao pequeno produtor de todo o Brasil), com as chefs Izabela Dolabela e Carla Pernambuco.

