



## Χειμωνιάτικη σαλάτα coleslaw

# Σαλάτα coleslaw με ρόδι και κόκκινα φρούτα για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

#### Για τη σαλάτα

- 1/2 λευκό λάχανο μικρό
- 1/2 κόκκινο λάχανο μικρό
- 1 κεσεδάκι κόκκινα φρούτα (βατόμουρα ή σμέουρα κατά προτίμηση)
- 1 ρόδι (μόνο τα σπόρια)

#### Για τη σάλτσα

- (η ποσότητα είναι για παραπάνω σαλάτες)
- 40g κόκκινα φρούτα (υπολογίζουμε και λίγα παραπάνω αν θέλουμε για το γαρνίρισμα)
- 100g γιαούρτι
- 50g μαγιονέζα
- 60g ελαιόλαδο
- 30g χυμό ρόδι
- αλάτι, πιπέρι

#### Για το σερβίρισμα

- λίγα κλωνάρια μυρώνια ή τρυφερά φύλλα μαϊντανό για το χρώμα και τη φρεσκάδα

### Εκτέλεση

#### Σαλάτα

- Πλένουμε τα δυο λάχανα ξεχωριστά, για να μη χαλάσει το χρώμα το ένα στο άλλο.
- Κόβουμε πολύ λεπτές φέτες με ένα κοφτερό μαχαίρι ή με ένα κόφτη λαχανικών.
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε τη σάλτσα (παρακάτω συνταγή).
- Ανακατεύουμε καλά, να αρωματιστεί η σαλάτα μας.
- Αδειάζουμε τη σαλάτα στο σκεύος που θα τη σερβίρουμε και γαρνίρουμε με τα υπόλοιπα.

#### Σάλτσα

- Τοποθετούμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά και με ένα ραβδομπλέντερ τα χτυπάμε καλά ώστε να γίνουν μια ελαφρώς παχύρρευστη κόκκινη σάλτσα.

#### Σερβίρισμα

- Βάζουμε τη σαλάτα με τη σάλτσα σε μία σαλατιέρα ή σε ένα μπολ.
- Γαρνίρουμε με τα κόκκινα φρούτα και σποράκια από ρόδι, τοποθετούμε περιμετρικά τα φυλλαράκι από τα μυρώνια και το μαϊντανό.



**Tip**

*Την υπόλοιπη σάλτσα μπορούμε να την κρατήσουμε για 4- 5 μέρες στο ψυγείο χωρίς πρόβλημα και να την χρησιμοποιήσουμε σε άλλες σαλάτες, όπως για παράδειγμα σαλάτες ζυμαρικών ή ταμπουλέ.*