

Red Cabbage Slaw - Frugtig Rødkålsalat med Cranberries

Red Cabbage Slaw, normalt bruger man hvidkål eller spidskål til at lave en coleslaw. Men hvorfor ikke bare tænke lidt ud af skabet og prøve nogle nyt. Red Cabbage Slaw findes der en del opskrifter på ja, men der var ikke nogen jeg kunne lide. Derfor har jeg kastet mig ud i denne frugtige rødkålsalat med tranebær. Ok det er lidt usædvanlig at bruge tranebær i en salat. Men i sammenspil med den hjemmelavet dressing bliver den her bare ubeskrivelig lækker.

Rødkålsalat med Tranebær

til 14 portioner.

forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 180min.



Red Cabbage Slaw - Frugtig Rødkålsalat med Cranberries

Amerikansk Kålsalat mere kendt som [Amerikans Coleslaw](#) (Cole Slaw) er

normalt det man mest serverer til [Spare Ribs](#), [Pulled Pork](#) eller [Beef Brisket](#). Især ved ægte BBQ retter er den cremet hvidkålsalat fantastisk. Men man kan faktisk også lave af rødkål en fantastisk Red Cabbage Slaw. Selvom vi faktisk kun kender rødkål kogt som tilbehør til vild eller oksekød. Og det er lige præcis her denne Rødkålsalat med tranebære passer perfekt.

Ingredienser til Red Cabbage Slaw:

- 1 finsnittet rødkål ca. 1,9kg
- 3 spsk. fin hakkede rød løg
- 2 revene gulerødder
- 190g Creme fraiche 38%
- 95g solbærmarmelade
- 85g groft hakkede tørrede cranberries (tranebær)
- 1 spsk. frisk presset citronsaft
- salt
- peber

Fremgangsmåde sådan laver man Rødkålsalat

Dressing:

1. Her skal du bruge Creme fraiche, solbærmarmelade, citronsaft, salt og



peber.

2. Nu skal du vend alle ingredienser sammen, til du har en meget jævn og



cremet masse.

Rødkålsalat:

1. Du starter med at snitte din rødkål, derefter river du dine gulerødder og fint hakker dine løg og cranberries.



2. Når alt er forberedt kommer du det hele i en skål.



3. Nu rører du din frisk lavet dressingen under alle ingredienser der er i skålen, og stiller den færdige Red Cabbage Slaw tildækket i køleskabet for mindst 2 -3 time.

Efter den har trukket i køleskabet og er klar til servering smager du den lige til med din friskkværnet peber.



Ok jeg indrømmer det gerne, at det lyder mærkeligt en rødkålsalat med solbær og tranebær. Men den søde marmelade med creme fraiche spiller rigtigt godt sammen med rødkål. Denne frugtig Rødkålsalat med tranebær passer faktisk perfekt til **Beef Brisket** eller **Pulled Beef**, generelt passer den til alle oksekød- og vildretter.



Pulled Beef Burger

Prøv den, jeg glæder mig til at høre din feedback ☐

<https://boemsen.com/coleslaw-klassisk-amerikansk-coleslaw/>