

## Coleslaw de chou rouge

Garniture pour 4 personnes

Mise en place et préparation:  
env. 25 min

**1 c. s. de moutarde forte**

**3 c. s. de vinaigre de vin blanc**

**1 c. s. de miel liquide**

**150g de yogourt à la grecque nature**

**1 oignon**, haché finement

**¾ de c. c. de sel**

**un peu de poivre**

**500g de chou rouge**,  
en quartiers,  
émincé à la mandoline

**200g de carottes**, en julienne

**40g d'abricots secs**,  
en lanières

Mélanger dans un saladier la moutarde et tous les ingrédients, poivre compris. Ajouter chou rouge, carottes et abricots secs, mélanger.

**Préparation à l'avance:** env. ½ journée avant. Garder à couvert au réfrigérateur. Sortir du réfrigérateur env. 15 min avant de servir.

**Portion:** 142kcal, lip 5g, glu 18g, pro 4g

