

# Kool salade (1)

300 gram kool (witte of rode)  
6 eetlepels olie,  
75 gram suiker,  
3 eetlepels azijn,  
1 theelepel zout,  
1 eetlepel komijn  
snufje zwarte peper  
1 appel  
100 gram rozijnen

Wel de rozijnen,  
Rasp de kool fijn, snij de appel in kleine blokjes.  
Meng de olie, suiker, azijn, zout en peper goed door elkaar.  
Schep de kool door de dressing.  
voeg de appel, rozijnen en komijn erbij en schep alles goed door elkaar.  
Laat de salade minimaal 1 uur op een koele plaats op smaak komen.  
De salade kan ook met rode kool gemaakt worden.

# Kool salade (2)

300 gram kool (witte of rode)  
1 ui,  
6 el. olie,  
75 gr. suiker,  
3 el. azijn,  
1 tl. zout,  
1 tl. peper,  
1 el. mosterd

Pel de ui en hak deze fijn.  
Meng de kool met de ui.  
Verwarm al roerende de olie met de suiker, azijn, zout, peper en de mosterd tot een lichtgebonden saus ontstaat.  
Schenk de hete saus over de kool en laat dit 2 uur intrekken in de koelkast.  
Ook lekker met een appel en rozijnen er door heen.