



Servië

Salata od kupusa

Koolsalade

1.

een hele witte kool
5 eetlepels olie
5 eetlepels witte wijnazijn of appelazijn
zout en peper

Snijd de kool in flinterdunne reepjes. Meng het met gelijke delen olie en azijn, kruiden met zout en peper. Dat is alles. Meteen opeten, anders verliest de salade zijn knapperigheid.

2.

een witte kool
1 dl. olie
1 eetlepel cayennepeper

Snijd ook nu de kool in flinterdunne reepjes. Doe het allemaal in een glazen schaal. Verwarm de olie in een steelpannetje, en meng er de eetlepel peper door. Giet de hete peperolie over de koolreepjes, en schep het goed om. Dek het af met plasticfolie en zet het in de koelkast. Morgen pas opeten.