

Salade de chou traditionnelle

Recette de Ricardocuisine.com

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de sucre
- 60 ml (1/4 tasse) de vinaigre blanc
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel d'oignon
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 1,5 litre (6 tasses) de chou émincé finement au couteau
- 250 ml (1 tasse) de carottes râpées
- Sel et poivre

Préparation

1. Bien mélanger les ingrédients de la vinaigrette et laisser reposer 1 heure au frigo pour que les saveurs se mélangent bien.....C'est ma vinaigrette préférée pour aller avec le chou chinois !