

# COLESLAW

## Groentenspaghetti's



---

**Vorbereiding :** 10 min - **Rusttijd :** 10 min - **Koken :** - - **Materiaal :** Spiral Expert + Spaghetti kegel

---

**Ingrediënten :** 4 PERSONEN

- 2 rode appeltjes (300 g) - 2 wortels (300 g), geschild - 1 kleine witte kool (700 g) - 6 eetlepels ciderazijn - 3 eetlepels olijfolie - 1 theelepel suiker - 1 theelepel venkelzaad - zout en peper

---

1. Mix azijn, olie, suiker en venkelzaad in een slakom en breng op smaak met peper en zout.
2. Was de appels en verwijder de steel en het klokhuis. Snijd de wortels en de appels met de kegel SPAGHETTI.
3. Plaats de snijschijf 2 mm in de midikom van de foodprocessor en maak schijfjes van de kool.
4. Meng alles met de vinaigrette en laat minimaal 10 minuten rusten.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa