

# Mêlée de chou aux pommes

## 蘋果包心菜沙拉

CUISIMAGES

Réf :  
1405

總類 :  
前菜

準備時間 :  
20 分鐘  
放置: 30 分鐘

Cuisson :



起源地 :  




### 6 人份材料

- ¼ 個包心菜
- 1 或 2 個 蘋果
- 12 個去殼核桃 ( 若無亦可 )
- 2 茶匙蘋果醋 ( 水果醋 )
- 1 茶匙檸檬汁
- 1 茶匙細糖
- 3 湯匙油
- 鹽及胡椒適量



包心菜洗淨,葉中大梗去除後,切或刨成細絲



蘋果洗淨切半,中心子去掉切薄片.

取一大沙拉碗將蘋果及包心菜置於其中,.

撒上輕為弄碎的核桃.



將蘋果醋,檸檬汁,細糖,油,鹽及胡椒拌勻後拌於蘋果及包心菜沙拉拌勻置於冰箱 3 0 分後既可食用.



### 建議

### 酒

Saint Amour ( 薄酒萊紅酒 Beaujolais )