



## Coleslaw végétal



Facile



Préparation : 10 min



2 personnes

### Ingrédients

150g	chou rouge
50g	carottes
1/2	oignon
20g	mayonnaise végétale
15g	raisins secs
	sel, poivre

### Conservation

Contrairement au coleslaw classique qui doit être mangé très rapidement en raison des œufs crus de la mayonnaise, celui-ci peut-être conservé 1 semaine au frais



### Préparation

1. Couper finement le chou rouge
2. Laver la carotte et la râper
3. Couper finement l'oignon
4. Mettre les légumes dans le saladier
5. Préparer la mayonnaise végétale (cf. recette "ma-yonnaise")
6. Verser la mayonnaise sur les légumes dans le saladier et ajouter les raisins secs
7. Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre

### Variantes

Les raisins secs peuvent être remplacés par des abricots secs, des cranberries ou tout simplement des morceaux de fruits frais comme des pommes