

Káposzta saláta

Salade de chou de Sopron



750 g de chou pommé doux, 250 g de chou rouge

100 g de raisins secs

1 dl de vinaigre, 5 cl d'huile

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère à café de sel

1 petite cuillère à café de cumin



Enlever les nervures des choux.

Laver soigneusement et couper en lanières.

Passer les raisins secs dans l'eau chaude puis les égoutter.

Faire légèrement poêler les choux dans un peu d'huile.

Réaliser la vinaigrette avec huile, vinaigre, sucre, sel et cumin.

Incorporer choux et raisins secs.

Laisser macérer quelques heures au réfrigérateur
(encore mieux, jusqu'au lendemain).