

# Kool-en-ertjieslaai



deur [Herman Lensing](#)

Tradisionele koolslaai kry 'n nuwe gedaante met ertjies en jogurtsous.

genoeg vir 8

- $\frac{1}{2}$  groen kool
- $\frac{1}{2}$  pers kool
- 100 g rosyntjies
- 250 g bevrore ertjies, vir 2 minute in kookwater gedompel
- 3 stingels seldery, gekap
- 250 ml vetvrye jogurt
- 250 ml laevet-mayonnaise
- 1 brandrissie, fyngekap
- sout en varsgemaalde swartpeper

Gebruik 'n voedselverwerker of skerp mes en sny kool in dun repies op growwe kant van rasper. Meng twee kleure kool saam. Voeg rosyntjies, ertjies en seldery by. Meng res van bestanddele saam om gladde sous te maak. Geur goed met sout en peper. Meng deur koolslaai en sit voor.