

Sockerfri asiatisk coleslaw



25 min. 82 kcal SteviaSweet Flytande

Gör så här sockerfri

1. Förbered först dressingen.
2. Skala och hacka vitlök och ingefära.
3. Skär chilin i ringar och pressa ur limen.
4. Blanda alla ingredienser till dressingen väl.
5. Skala morötterna och skär i tunna remsor med en potatisskalare eller grönsaksskärare.
6. Skär vitkål i strimlor och salladsöken i ringar.
7. Tillsätt dressingen i grönsakerna, plocka av korianderbladen och strö över dem.
8. Blanda allt väl och låt salladen dra i kylan i en halvtimme.

Servera med tacos eller grillad mat

Ingredienser för 6 portioner

Dressing

1	vitlösklyfta
1 msk	ingefära
1	medelstark chilipeppar
1	lime (saft)
2 msk	fisksås
2 msk	sojasås
1 msk	sesamolja
0.5 msk	SteviaSweet Lättströ

Sallad

2	stora morötter
1	liten vitkål (600 g)
5	salladslökar
1	kruka färsk koriander

Näringsvärde per portion

82	kcal
347	kJ
3.5	Protein i g
12	Kolhydrater i g
2.5	Fett i g