

Kids Cook!

COLESLAW

Home Recipe



INGREDIENTS:

½ head cabbage, sliced very thin
1 carrot, grated
4 green onions, thin round slices
2 small salad turnips, cut into matchsticks
3 small radishes, cut into matchsticks
½ apple, cut into matchsticks
dressing:
2 Tbsp Canola oil
1 Tbsp apple cider vinegar
½ tsp minced garlic
½ tsp salt
¼ tsp pepper



TOOLS NEEDED:

1 Medium bowl
1 Large metal spoon
1 Box grater
1 Cutting board
1 Chef's knife
1 set measuring spoons
1 jar with lid or small bowl with whisk



PREPARATION:

1. Put the oil, vinegar, garlic, salt, and pepper in the jar, screw the lid on tightly, and shake it until the mixture is smooth (or put the ingredients in a small bowl and whisk until smooth).
2. Put the cabbage, grated carrot, green onion, turnips, radishes, apple, and dressing in the medium bowl and toss well with the big spoon.
3. Cover and refrigerate at least 1 hour and up to 1 day.

Kids Cook!

Ensalada de col

Receta para Casa



INGREDIENTES:

½ cabeza de repollo, picado en tiras delgadas
1 zanahoria rallada
4 cebollines verdes, picados en rajas delgadas
2 nabos pequeños para ensalada, picados en tiras pequeñas y delgadas
3 rábanos pequeños, picados en tiras pequeñas y delgadas
½ manzana picada en tiras pequeñas y delgadas
aderezo:

2 cucharadas de aceite Canola
1 cucharada de vinagre de cidra de manzana
½ cucharadita de ajo fresco picado
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta



UTENSILIOS NECESARIOS:

1 tazón mediano
1 cucharon de metal
1 rallador
1 tabla para picar
1 cuchillo para picar
1 conjunto de cucharas medidoras
1 frasco con tapadera o un plato hondo y un batidor de mano



PREPARACIÓN:

1. Pon el aceite de olivo, el vinagre, el ajo, la sal y la pimienta en el frasco, pon la tapadera, aprieta y agita hasta que la mezcla tenga una consistencia suave (o pon los ingredientes en un plato hondo y bate con el batidor de mano hasta que la mezcla tenga una consistencia suave)
2. Pon el repollo, la zanahoria rallada, la cebolla, los nabos, los rábanos, la manzana y el aderezo en un tazón mediano y mezcla todo con la cuchara grande.
3. Cubre el tazón y refrigera todo por una hora o hasta un día.