

Ingrediënten voor 5 personen

Een halve geraspte witte kool  
Zout Chilipoeder naar smaak  
Enkele eetl Griekse yoghurt 3  
eetl olijfolie 1 -2 eetl citroensap 1  
theel oregano Enkele takjes  
peterselie fijngehakt Klein blikje  
ananas Flinke hand vol donkere  
rozijnen

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Grieks  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## Griekse wittekool salade

Een frisse koosalade

### Hulpmiddelen

Schaal Een bord dat in de schaal past

### Bereidingswijze

Bedek de bodem van een schaal met een laagje witte kool. Strooi daarover wat zout en herhaal dit tot de kool op is. Kneed de kool intensief zodat het zout en de kool goed gemengd worden. Knijp er goed in dan wordt de kool zacht. Zet het bordje op de kool en plaats daarop iets wat zwaar is, laat 1 nacht rusten. Doe de olie, azijn en de yoghurt bij de kool en meng dit. Voeg dan de oregano en de chilipoeder toe en vermeng dit, als het goed is heb je nu een sappig geheel. Snijd de ananas in kleine blokjes en doe die samen met de rozijnen, peterselie en wat ananassap bij de kool. Meng alles goed en proef of het naar jou smaak is