



MEXICAN COLE SLAW

gluten free + vegetarian



WE DON'T WASTE

Ingredients Yields: 6 cups

- | | | | |
|--------|---------------------------|-------|-----------------------|
| 1 | Cabbage, shredded | 4 | Garlic cloves, minced |
| 1/4 | Red onion, finely chopped | 2 tsp | Agave or honey |
| 1/4 c. | Cilantro, finely chopped | 1 tsp | Ground Cumin |
| 1/4 c. | Olive oil | 1 tsp | Oregano |
| 2 | Limes, juiced | 1 tsp | Ground coriander |

View the Recipe Online



Directions

- 1 Add cabbage, red onion, and cilantro into a bowl. Optional: add shredded carrots as well.
- 2 In a separate bowl, add the rest of the ingredients and whisk to combine. Optional: add a splash of hot sauce, salt, and pepper for extra flavor.
- 3 Pour the dressing over the slaw mix and mix together.
- 4 Enjoy as a side dish, in a sandwich, on a taco or burrito, or any way you prefer!



ENSALADA DE COL MEXICANA

sin gluten + vegetariano



WE DON'T WASTE

Ingredientes Produce: 6 tazas

- | | | | |
|----------|--------------------------------|-------|-------------------------|
| 1 | Repollo, rallado | 4 | Dientes de ajo, picados |
| 1/4 | Cebolla roja, finamente picada | 2 cda | Agave o miel |
| 1/4 taza | Cilantro, finamente picado | 1 cda | Comino molido |
| 1/4 taza | Aceite de oliva | 1 cda | Orégano |
| 2 | Limas, en jugo | 1 cda | Cilantro molido |

Directions

- 1 Agregue el repollo, la cebolla roja y el cilantro en un tazón. Opcional: agregue zanahorias ralladas también.
- 2 En un recipiente aparte, agregue el resto de los ingredientes y mezcle para combinar. Opcional: agregue un chorrito de salsa picante, sal y pimienta para darle más sabor.
- 3 Vierta el aderezo sobre la mezcla de ensalada y mezcle.
- 4 ¡Disfrútelo como guarnición, en un sándwich, en un taco o burrito, o como prefiera!

View the Recipe Online

