

Fennel & Apple Slaw

The perfect side dish custom created to compliment **Mastro Cucina Italiana pork back ribs**. For more details, and recipes visit www.sharemastro.com

Special Equipment: Sharp knife

Tip: use a sharp knife to slice the fennel, cabbage, apple and onions as thinly as you can, this will make for a more tender salad with bigger flavors. If you wish to use a food processor or mandolin to make the job easier and quicker, go for it!

- 1 small fennel bulbs, trimmed of tops and thinly sliced, about 2 cups
- ¼ small green cabbage, thinly sliced about 2 cups
- 1 stalk celery, thinly sliced, about ¾ cup
- ½ cup thinly sliced red onion
- 1 green onion, thinly sliced
- 1 green apple, thinly sliced and cut into thin strips
- 1 orange
- 2 tbsp. Mastro Extra Virgin Olive Oil
- 2 tbsp. Apple cider vinegar
- 1 tbsp. Chopped fresh tarragon
- 1 tbsp. Chopped fresh parsley
- 1 tsp. Lemon juice
- 1 ½ tsp. White sugar
- ½ tsp. Freshly ground black pepper
- Kosher salt to taste



In a large bowl combine the fennel, cabbage, celery, red onion, green onion and green apple. Set aside.

Zest and juice the orange. You want about ½ cup of freshly squeezed orange juice and about 1 tsp of zest. Add to fennel coleslaw mixture.

Add olive oil, apple cider vinegar, tarragon, parsley, lemon juice, sugar and black pepper. Season to taste with kosher salt .

Mix well and let stand refrigerated for 1 hour mixing at least one more time to allow the full flavors of the salad to combine.

Remove from refrigerator and serve with grilled garlic bread and Mastro Cucina Italian Ribs .

Authentic



Salade de chou au fenouil et à la pomme

L'accompagnement parfait avec des côtes de dos de porc à l'italienne, une nouveauté de la bannière **Mastro**. Pour plus de détails et les recettes : www.decouvrezmastro.com

Accessoire spécial : couteau affûté

Conseil : Utilisez un couteau affûté pour trancher le fenouil, le chou, la pomme et les oignons le plus finement possible. Vous aurez ainsi une salade plus tendre et pleine de saveurs. N'hésitez pas à opter pour un robot culinaire ou une mandoline qui vous faciliteront la tâche!

1 petit	bulbe de fenouil, dont les tiges ont été enlevées, tranché finement pour environ 500 ml (2 tasses)
¼ petit	chou vert, tranché finement pour environ 500 ml (2 tasses)
1 branche	de céleri, tranché finement pour environ 175 ml (¾ tasse)
125 ml (½ tasse)	d'oignons rouges, tranché finement
1	oignon vert, tranché finement
1	pomme verte, tranchée finement et coupée en fines lamelles
1	orange
30 ml (2 c. à soupe)	d'huile d'olive extra vierge Mastro
30 ml (2 c. à soupe)	de vinaigre de cidre de pomme
15 ml (1 c. à soupe)	d'estragon frais, haché
15 ml (1 c. à soupe)	de persil frais, haché
5 ml (1 c. à thé)	de jus de citron
7 ml (1½ c. à thé)	de sucre blanc
3 ml (½ c. à thé)	de poivre noir fraîchement moulu sel kasher au goût



Dans un grand bol, combiner le fenouil, le chou, le céleri, l'oignon rouge, l'oignon vert et la pomme verte. Réserver.

Prélever le zeste et extraire le jus de l'orange. Cela équivaudra à environ 125 ml (½ tasse) de jus d'orange fraîchement pressé et à environ 5 ml (1 c. à thé) de zeste. Incorporer au mélange de fenouil.

Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, l'estragon, le persil, le jus de citron, le sucre et le poivre noir. Ajouter du sel kasher au goût. Bien mélanger et laisser reposer au réfrigérateur 1 heure, en remuant au moins une fois, pour permettre aux saveurs de se marier.

Retirer du réfrigérateur et servir avec du pain à l'ail grillé et des côtes levées italiennes Mastro Cucina.

