



Mexican Lime Coleslaw

48 calories | 13g carbs | 5g fat (0.8g sat fat) | 2g protein | 204mg sodium |
3g fiber per serving

Serves 8 for \$6.42

Ingredients

- 1 small head of cabbage, cored and shredded, using the large holes of a box grater
- 1 carrot, shredded, using the large holes of a box grater
- 1 bunch of scallions, chopped, using the white and light green parts
- 1 bunch of fresh cilantro, finely chopped
- 5 tablespoons lime juice, to taste
- $\frac{3}{4}$ cup mayonnaise
- Salt and pepper

Combine all ingredients in large bowl and let sit, refrigerated, for at least one hour.



Meal Builder

- Enjoy in a taco: fold the coleslaw with cooked chicken breast and shredded cheese.





Ensalada de repollo mexicana

48 calorías | 13g carbs | 5g grasa (0.8g grasa sat) | 2g proteína | 204mg sodio | 3g fibra por porción

8 porciones por \$6.42

Ingredientes

- 1 repollo pequeño, quitar el corazón y rallarlo usando los agujeros grandes del rallador
- 1 zanahoria, rallada usando los agujeros grandes del rallador
- 1 manojo de cebolletas, picadas, usar la parte blanca y la parte de color verde claro
- 1 manojo de cilantro fresco finamente picado
- 5 cucharadas de zumo de lima
- ¾ taza de mayonesa
- Sal y pimienta

Mezcla todos los ingredientes en un bol grande y deja reposar en la nevera durante al menos una hora.



Construye una comida:

- Disfruta esta receta en forma de taco: agrégale pechuga de pollo y queso rallado, y rellena un taco.

