

# Cilantro Lime Coleslaw

**Servings:** 8

**Diet:** Vegan, Vegetarian & Gluten-Free

## 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 scallions, white and light green parts, chopped
- 1 bunch fresh cilantro, finely chopped
- Juice of 2 limes or 4 tablespoons of lime juice
- 2 tablespoons red wine vinegar
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon black pepper

## Instructions

**STEP 1:** Combine all the ingredients in a large bowl and mix together. Refrigerate for at least 1 hour. Serve cold.



- **Reduce Food Waste:** When using fresh soft herbs, use the stems, too. They have the same flavor as the leaves with added crunch!
- **Did You Know?** Cabbage contains Vitamins C and K, potassium and fiber.



Per Serving: 35 Calories | 8g Carbs | 4g Sugar | 3g Fiber | 0g Fat (0g Sat Fat) | 2g Protein | 170mg Sodium  
For more recipes and nutrition information, visit [capitalareafoodbank.org/recipes](https://capitalareafoodbank.org/recipes)

# Ensalada de repollo con cilantro y lima

**Porciones:** 8

**Dieta:** vegana, vegetariana y libre de gluten

## Ingredientes

- 1 repollo pequeño sin corazón, rallado con la parte gruesa del rallador
- 1 zanahoria rallada con la parte gruesa del rallador
- 1 manojo de cebolletas, partes blancas y verdes claras, picadas
- 1 manojo de cilantro fresco, finamente picado
- Jugo de 2 limas o 4 cucharadas de jugo de lima
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra

## Instrucciones

**PASO 1:** Combine todos los ingredientes en un tazón grande y mezcle bien. Refrigere por, al menos, 1 hora. Sirva fría.



- **Reduzca el desperdicio de alimentos:** al utilizar hierbas frescas y suaves, también utilice los tallos. ¡Tienen el mismo gusto que las hojas, pero con una textura crujiente!
- **¿Sabía qué?** El repollo es una fuente de vitaminas C y K, así como de potasio y fibra.



Por porción: 35 calorías | 8 g carbohidratos | 4 g azúcar | 3 g fibra | 0 g grasa (0 g grasa saturada) | 2 g proteína | 170 mg sodio  
Para encontrar más recetas e información sobre nutrición, visite [capitalareafoodbank.org/recipes](https://capitalareafoodbank.org/recipes)