

Carrot and Apple Slaw with Raisins

Ingredients:

2 tablespoons apple cider vinegar
2 to 3 large carrots, peeled
2 apples, halved and cored
1/2 cup raisins

Directions: Grate the carrots and apples into a large bowl. Add the carrots, apples, and raisins to the vinegar and toss to combine.

Serves: 4

Serving Size: 153g

Calories: 118 Fat: 0.2g Sodium: 28mg
Carbs: 30.5g Sugar: 22.0g Protein: 1.1g



Carrot and Apple Slaw with Raisins

Ingredients:

2 tablespoons apple cider vinegar
2 to 3 large carrots, peeled
2 apples, halved and cored

Directions: Grate the carrots and apples into a large bowl. Add the carrots, apples, and raisins to the vinegar and toss to combine.

Serves: 4

Serving Size: 153g



Carrot and Apple Slaw with Raisins

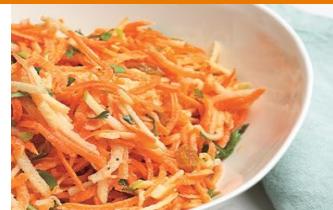
Ingredients:

2 tablespoons apple cider vinegar
2 to 3 large carrots, peeled
2 apples, halved and cored

Directions: Grate the carrots and apples into a large bowl. Add the carrots, apples, and raisins to the vinegar and toss to combine.

Serves: 4

Serving Size: 153g



Carrot and Apple Slaw with Raisins

Ingredients:

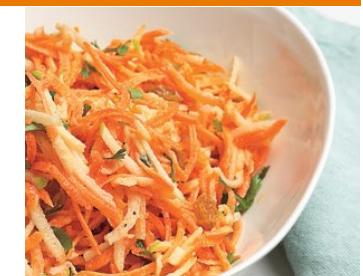
2 tablespoons apple cider vinegar
2 to 3 large carrots, peeled
2 apples, halved and cored

Directions: Grate the carrots and apples into a large bowl. Add the carrots, apples, and raisins to the dressing and toss to combine.

Serves: 4

Serving Size: 153g

Calories: 118 Fat: 0.2g Sodium: 28mg
Carbs: 30.5g Sugar: 22.0g Protein: 1.1g



Ensalada de Zanahoria y Manzana con Pasas

Ingredientes:

2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
2 a 3 zanahorias grandes, peladas
2 manzanas, reducido a la mitad y sin corazón
1/2 taza de pasas

Preparacion:

Despues ralle las manzanas y zanahorias.
Mezcle las manzana, zanahorias y pasas con el aliño y revuelva para combinar.

Sirve: 4

Tamaño de la porción: 153g

Calorías: 118 Grasa: 0.2g Sodio: 28mg Carbohidratos: 30.5g Azúcar: 22.0g Proteína: 1.1g



Ensalada de Zanahoria y Manzana con Pasas

Ingredientes:

2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
2 a 3 zanahorias grandes, peladas
2 manzanas, reducido a la mitad y sin corazón
1/2 taza de pasas

Preparacion:

Despues ralle las manzanas y zanahorias.
Mezcle las manzana, zanahorias y pasas con el aliño y revuelva para combinar.

Sirve: 4

Tamaño de la porción: 153g

Calorías: 118 Grasa: 0.2g Sodio: 28mg Carbohidratos: 30.5g Azúcar: 22.0g Proteína: 1.1g



Ensalada de Zanahoria y Manzana con Pasas

Ingredientes:

2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
2 a 3 zanahorias grandes, peladas
2 manzanas, reducido a la mitad y sin corazón
1/2 taza de pasas

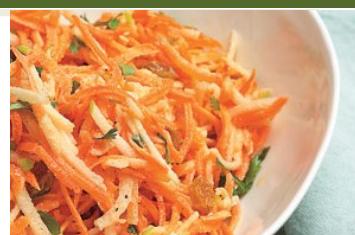
Preparacion:

Despues ralle las manzanas y zanahorias.
Mezcle las manzana, zanahorias y pasas con el aliño y revuelva para combinar.

Sirve: 4

Tamaño de la porción: 153g

Calorías: 118 Grasa: 0.2g Sodio: 28mg Carbohidratos: 30.5g Azúcar: 22.0g Proteína: 1.1g



Ensalada de Zanahoria y Manzana con Pasas

Ingredientes:

2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
2 a 3 zanahorias grandes, peladas
2 manzanas, reducido a la mitad y sin corazón
1/2 taza de pasas

Preparacion:

Despues ralle las manzanas y zanahorias.
Mezcle las manzana, zanahorias y pasas con el aliño y revuelva para combinar.

Sirve: 4

Tamaño de la porción: 153g

Calorías: 118 Grasa: 0.2g Sodio: 28mg Carbohidratos: 30.5g Azúcar: 22.0g Proteína: 1.1g

