Chinakohlsalat

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	kleiner Chinakohl	Die äußeren, welken Blätter entfernen und den Kopf halbieren. Die Hälften kurz unter kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
½	frische Ananas	schälen, den mittleren harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke teilen;
1	säuerlicher Apfel	schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden;
150 g	blaue Trauben	halbieren, wenn nötig, die Kerne herauslösen; alle Zutaten in eine Schüssel vermischen;
Für die Salatsoße:		
3 EL	Mayonnaise	Alle Zutaten verrühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zitronensaft würzen und mit den vorbereiteten Zutaten gut vermischen.
2 EL	Kokosmilch	
1 TL	Erdnusscreme	
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer, etwas Chilipulver	
3 – 4 EL	Zitronensaft	
Außerdem:		
3 EL	Kokosraspeln	in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten;
einige	Minzezweige	in feine Streifen schneiden und beides über den Salat streuen;