

# NAPA CABBAGE SALAD

Makes 4 servings

Prep time: 30 minutes

## Ingredients:

- 2 large oranges, sectioned
- 2 tablespoons rice, white or apple cider vinegar
- 2 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon of peanut butter
- 2 teaspoons white sugar
- 1 teaspoon powdered ginger
- ½ teaspoon Sriracha hot sauce
- 4 cups shredded Napa cabbage
- 1 cup shredded carrot
- ¼ cup dry-roasted peanuts, chopped (optional)
- ¼ cup chopped fresh cilantro (optional)
- ¼ cup sliced green onion (optional)



1. Peel, seed and section oranges over a bowl to catch juice. Reserve the juice for dressing.
2. In a bowl, whisk together juice, vinegar, soy sauce, peanut butter, sugar, ginger, and Sriracha. Add orange sections, cabbage, and carrots. Toss well to coat.
3. Top with nuts and other optional ingredients.



Adapted from: [forksoverknives.com](http://forksoverknives.com)  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

# ENSALADA DE REPOLLO DE NAPA

Rinde 4 porciones

Tiempo de preparación: 30 minutos

## Ingredientes:

- 2 naranjas seccionadas
- 2 cucharadas de vinagre de arroz, blanco, o de manzana
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1 cucharada de crema de cacahuete
- 2 cucharaditas de azúcar blanco
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de Sriracha salsa picante
- 4 tazas de repollo de napa cortado
- 2 zanahorias ralladas
- ¼ taza de cacahuates picados asados
- ¼ taza de cilantro fresco, picado (opcional)
- ¼ taza de cebolla verde, picada (opcional)



1. Pelar, quitar las semillas, y seccionar las naranjas sobre un tazón para coleccionar el jugo. Deje el jugo para el aderezo.
2. En un tazón, bate el jugo, vinagre, salsa de soya, crema de cacahuete, azúcar, jengibre, y Sriracha. Combine con la naranja, repollo, y zanahorias. Mezcle bien.
3. Tapa con los nueces, el cilantro, o cebollas.



Adaptación: [www.forksoverknives.com](http://www.forksoverknives.com)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.