Randensalat

-

Pour 4 Personen
Préparation : 15 min
Cuisson : 180 min
Zutaten

- 1 kg rohe Randen
- Öl (Sonnenblume/Rapsöl)
- Essig
- Senf
- feingeschnittene Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Randen im Wasser ca. 3 Stunden garen.
Erkalten lassen, schälen, in feine Scheiben raffeln oder in kleine Würfel schneiden.
Mit den restlichen Zutaten eine pikant gewürzte Sauce zubereiten.

Tipps !

- Dieser Salat lässt sich im Voraus zubereiten.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.