Randensalat mit Rotkabis und Äpfeln von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Rotkabis	
1.25 kg Randen	gekocht
300 g Äpfel	
125 g Baumnüsse	grob gehackt
20 g Senf	
1.0 dl Apfelessig	
1.0 dl Rapsöl	
20 g Honig	
10 g Salz	und Pfeffer

Sauce: Essig, Öl, Honig, Senf und Gewürze in einer Schüssel verrühren.
Salat: Kabis (fein gehobelt), Randen (gekocht und in Streifen oder Schweiben geschnitten) zur Sauce geben, mischen, Äpfel und Nüsse darüberstreuen.