



Sparģeļu un krabju salāti

Sastāvdaļas:

20 sparģeļu kāti, nogriezti gali, ja nepieciešams

50 grami rukola

100 grami baltas krabju gaļas

Olīveļļa pārļiešanai



Mērcei:

3 ēdamkarotes skāba krējuma

1 ēdamkarote pilngraudu sinepju

Sula no 1/2 laima

Pagatavošana: sparģeļus liek vārošā sālsūdenī, vāra 3-8 minūtes līdz viegli mīksti. Notecina, noskalo zem auksta, tekoša ūdens un notecina vēlreiz. Katru kātu sagriež 2-3 gabaliņos. Pagatavo mērci, sajaucot kopā visas sastāvdaļas. Uz šķīvjiem ligzdiņu veidā kāro sparģeļus, kas samaisīti kopā ar pagatavoto mērci, pa vidu liekot sagrieztu krabju gaļu, ko pārkaisa ar rukolu un pārlej ar olīveļļu pirms pasniegšanas.