



Svaigi zaļie sparģeļi ar citronu remulādi

Sastāvdaļas – 1-2 buntītes svaigu zaļo sparģeļu

Mērcei:

200 mililitri citronu majonēzes

1 ēdamkarote kaperu

Sāls

50 mililitri saldā krējuma (saputota)



Pagatavošana: sparģeļu kātiem nogriež galus, ja nepieciešams. Majonēzi samaisa ar kaperiem, sāli un saldo krējumu. Masu saputo, lai mērce būtu mīksta konsistences. Saldā krējuma vietā var izmantot arī skābo krējumu, tad mērce būs skābāka un biezāka. Ēd, svaigos sparģeļus pamērcējot pagatavotajā citronu remulādē.