# Sparģeļu salāti ar medus un apelsīnu mērci

Sastāvdaļas salātiem:

500 grami svaigi, tievi sparģeļi

2 apelsīni

Mērcei:

1 ēdamkarote svaigi spiestas citronu sulas

1 ēdamkarote eļļas

1 ēdamkarote šķidra medus

Sāls, baltie pipari

Dekorēšanai – nomizotas apelsīna šķēles, linsēklas

Pagatavošana: sparģeļiem nogriež kātu galus, ja nepieciešams, un nomazgā. Var pasniegt svaigus vai arī viegli novārītus sālsūdenī kopā ar apelsīnu mizām – 3-8 minūtes atkarībā no resnuma, lai kāti ir nedaudz mīksti. Novārītus sparģeļus atdzesē. Sajauc kopā visas mērces sastāvdaļas. Dekorē ar apelsīna šķēlēm un miziņām. Pārlej ar pagatavoto mērci un pārber ar saspiestām linsēklām.