

طرز تهیه سالاد ماکارونی ؛ یک پیش غذای خوشمزه

31 خرداد 1404

سالاد ماکارونی یکی از سالادهای محبوب ما ایرانی هاست که در کوتاه ترین زمان درست می شود.

اگر این روزها خیلی حوصله وقت صرف کردن برای غذا در آشپزخانه ندارید حتما این سالاد خوشمزه و آسان را تهیه و نوش جان کنید.

مواد اولیه

ماکارونی فرم دار ۲۵۰ گرم
ژامبون ۳ ورق
سس خردل ۱ قاشق چای خوری
خیارشور نگینی خرد شده ۲.۳ پیمانه
نخود فرنگی بخارپز ۲.۳ پیمانه
کنسرو ذرت نصف پیمانه
سیب زمینی پخته ۲ عدد متوسط
هویج پخته ۲ عدد کوچک
نمک به میزان لازم
فلفل سیاه نصف قاشق چای خوری
سس مایونز ۳ قاشق غذا خوری
پودر سیر ۱ قاشق چای خوری
پودر آویشن ۱ قاشق چای خوری
سس فرانسوی ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

ابتدا ماکارونی فرم دار داخل آب و نمک در حال جوش می ریزیم تا بپزد. وقتی که نرم شد آبکش می کنیم و با آب سرد می شوئیم و کنار می گذاریم. ۲ عدد هویج پخته را نگینی خرد می کنیم و کنار می گذاریم. دو عدد سیب زمینی را هم نگینی خرد می کنیم و کنار می گذاریم. بهتر از سیب زمینی خیلی تازه استفاده نکنیم و سیب زمینی ها را نیز خیلی نپزیم تا موقع خرد کردن له نشوند. ۳ ورق ژامبون را نگینی خرد می کنیم و کنار می گذاریم. ۵ عدد خیارشور را نیز نگینی خرد می کنیم و کنار می گذاریم.

حالا پاستا را داخل یک ظرف مناسب می ریزیم و سیب زمینی ها، ژامبون، نصف پیمانه کنسرو ذرت، نخود فرنگی، هویج و خیار شور خرد شده را اضافه می کنیم. حالا بسته به ذائقه خود، ۳ قاشق غذا خوری سس مایونز، سس خردل، پودر آویشن، پودر سیر، فلفل سیاه و کمی نمک و ۲ قاشق غذا خوری سس فرانسوی اضافه و مواد را مخلوط می کنیم. می توانید سالاد را در یخچال بگذارید تا کمی خنک شود و بعد آماده سرو است.