

طرز تهیه سالاد ماکارونی

25 خرداد 1401

سالاد ماکارونی یکی از سالادهای پرتعداد و مجلسی ایرانی است که بیشتر در مجالس و مهمانی ها مورد استفاده قرار می گیرد. البته از این سالاد مانند **سالاد الویه** به دلیل وجود موادی مانند ژامبون ، سس مایونز و انواع سبزیجات می توانید به عنوان یک غذای کامل استفاده کنید،

مواد لازم برای ۴ نفر	
ژامبون یا گوشت مرغ	۳۰۰ گرم
ماکارونی فرمی	۲۰۰ گرم
خیارشور	۶ عدد متوسط
نخود فرنگی	۱۰۰ گرم
ذرت	۱۰۰ گرم
سس مایونز	به اندازه دلخواه

مرحله اول

برای تهیه سالاد ماکارونی مخصوص ابتدا یک قابلمه حاوی آب روی حرارت قرار می دهیم و اجازه می دهیم آب به جوش بیاید سپس ۱ قاشق چایخوری روغن مایع به همراه مقداری نمک به آب جوش اضافه می کنیم. در ادامه ماکارونی های فرمی را داخل آب جوش قرار می دهیم.

مرحله دوم

روغن را برای این اضافه می کنیم که ماکارونی هنگام جوش خوردن به هم نچسبند و خمیر نشوند. پس از گذشت ۷ تا ۱۰ دقیقه ماکارونی ها را داخل آبکشی می ریزیم و با آب سرد آبکشی می کنیم و کنار می گذاریم تا آب اضافی شان خارج شود.

مرحله سوم

نکته مهم در مورد ماکارونی سالاد ماکارونی این است که نباید خیلی نرم و له شود و باید حالت خود را حفظ کند برای همین ۷ تا ۱۰ دقیقه بیشتر برای پخت ماکارونی نمی گذاریم. (زمان پخت پشت بسته ماکارونی درج شده است)

مرحله چهارم

در این مرحله ژامبون یا گوشت مرغ را به شکل دلخواه خرد می کنیم و در یک کاسه بزرگ و جادار می ریزیم. در صورتی که بخواهیم در تهیه این سالاد خوشمزه از گوشت مرغ استفاده کنیم ابتدا باید گوشت مرغ را به صورت آبپز بپزیم.

مرحله پنجم

برای این منظور گوشت مرغ را به همراه مقداری آب، نمک، زردچوبه و یک پیاز خرد شده درون یک قابلمه مناسب می ریزیم و روی حرارت قرار می دهیم تا وشت مرغ بپزد. سپس گوشت مرغ را خرد می کنیم. در ادامه خیارشور را نیز به صورت دلخواه خرد می کنیم .

مرحله ششم

سپس به کاسه حاوی ژامبون مرغ اضافه می کنیم. در ادامه ماکارونی های فرمی را نیز به کاسه اضافه می کنیم. در ادامه ذرت را به همراه نخود فرنگی به کاسه اضافه کنید. ذرت و نخود فرنگی را می توانید خودتان به صورت آبپز تهیه کنید یا اینکه به صورت کنسروی استفاده کنید.

مرحله هفتم

در این مرحله سس مایونز را داخل یک کاسه کوچک بریزید سپس مقداری نمک ، فلفل سیاه و در صورت تمایل کمی شوید خشک و آب لیمو ترش به سس اضافه کنید و مواد سس را خوب مخلوط کنید تا کاملاً یکدست شوند.

مرحله هشتم

در این مرحله سس سالاد را به مواد سالاد اضافه کنید و خیلی آرام مواد را زیر و رو کنید تا علاوه بر اینکه مواد سالاد له نشوند، سس نیز به تمام نقاط سالاد برسد. باید مواد را آرام بهم بزنید تا خرد یا له نشوند زیرا ظاهر سالاد خراب می شود.

مرحله نهم

پس از اینکه سالاد آماده شد آنرا به سلیقه خود تزیین کنید و حداقل یک ساعت قبل از سرو در یخچال قرار دهید تا جا بیفتد. اگر می خواهید سالاد را چندین ساعت بعد سرو کنید سس آنرا یک ساعت قبل از سرو اضافه کنید تا تازگی خود را حفظ کند.