

یک سالاد مجلسی با عطر کره و طعم بی نظیر قارچ

4 اردیبهشت 1405

سالاد ماکارونی یکی از سالادهای پرطرفدار در سفره های ایرانی است که تقریباً این روزها پای ثابت مجالس مهمانی است. هر کسی بسته به مزاج و سلیقه ای که دارد به شیوه مورد علاقه خود این سالاد خوشمزه را درست می کند.

مواد اولیه (برای ۴ تا ۶ نفر)

ماکارونی پروانه ای: ۳۰۰ گرم

قارچ تازه: ۳۰۰ گرم

کره: ۴۰ گرم

سینه مرغ پخته یا کالباس: ۲۰۰ گرم (دلخواه)

خیارشور خردشده: ۱ لیوان

ذرت پخته: ۱.۲ لیوان

نخودفرنگی پخته: ۱.۲ لیوان

هویج رنده درشت یا پخته نگینی: ۱ عدد

فلفل دلمه ای رنگی خردشده: ۱.۲ لیوان

نمک و فلفل سیاه: به مقدار لازم

پودر سیر یا سیر تازه ریز رنده شده: کمی

جعفری و شوید تازه خردشده: ۲ قاشق غذاخوری

مواد سس

مایونز: ۴ قاشق غذاخوری

ماست چکیده: ۲ قاشق غذاخوری

آبلیمو تازه: ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری

کمی سس خردل: ۱.۲ قاشق چایخوری

نمک، فلفل سیاه و کمی شکر: به مقدار لازم

طرز تهیه

ماکارونی پروانه‌ای را در آب جوشِ دارای نمک و کمی روغن بپزید تا کاملاً مغزپخت شود (نه خیلی نرم حدوداً ۱۰ دقیقه). سپس آبکش کنید و کنار بگذارید تا خنک شود.

قارچ‌ها را ورقه‌ای کنید. کره را در ماهیتابه نوب کنید؛ قارچ‌ها را اضافه کرده و روی حرارت بالا تفت دهید تا آب قارچ تمام شود و طلایی شود. دقت کنید اگر زیر حرارت کم باشد قارچ آب میندازد. از طرفی کمی آب لیمو اضافه کنید تا قارچ‌ها سیاه نشوند.

به قارچ‌ها کمی نمک، فلفل و پودر سیر اضافه کنید و کنار بگذارید تا سرد شود.

در یک کاسه بزرگ ماکارونی، قارچ کره‌ای شده، نرت، نخودفرنگی، خیارشور، هویج و فلفل دلمه‌ای را مخلوط کنید. دقت کنید کره را اضافه نکنید چون در سالاد می‌ماسد.

مرغ ریش ریش یا کالباس هر کدام را که در اختیار دارید، اضافه کنید.

تهیه سس

مایونز، ماست، آبلیمو، خردل، نمک، فلفل و کمی شکر را کاملاً مخلوط کنید تا یکدست شود.

شوید خرد شده را به سس اضافه کنید چرا که عطر و طعم آن را بی نظیر می‌کند.

اضافه کردن سس

سس را به مواد اضافه کنید و خوب هم بزنید تا کاملاً مخلوط شود.

یک ساعت در یخچال استراحت دهید تا طعم‌ها به خورد هم بروند.

قبل از سرو کمی جعفری تازه و اندکی فلفل سیاه روی سالاد بریزید.