

طرز تهیه سالاد اندونزی



۱۴۸ کالری



سالاد



۶ نفر



۱۵ دقیقه



مواد لازم:

کلم پیچ سفید: یک عدد کوچک
کلم پیچ بنفش: نصف یک کلم کوچک
خیارشور: ۴ عدد
کالباس: ۲۰۰ گرم
سس مایونز: سه چهارم پیمانه
پیازچه: یک سوم پیمانه (اختیاری)
آب لیمو ترش: یک قاشق غذاخوری
نمک: نصف قاشق چایخوری
فلفل: یک چهارم قاشق چایخوری

دستور پخت:

۱ ابتدا کلم سفید و کلم بنفش را به صورت رشته‌ای خرد کنید. بعد کالباس و خیارشور را هم به صورت مکعبی ریز خرد کرده و همه مواد را در ظرف بزرگی بریزید.

۲ سس مایونز را به همراه آبلیمو، نمک و فلفل در یک کاسه کوچک ریخته و مخلوط کنید. سپس این سس را به مواد اضافه کرده و بعد مواد را هم بزنید. در نظر داشته باشید که میزان سس کاملاً به ذائقه شما بستگی دارد. اگر دوست دارید سالاد اندونزی رژیمی شود، می‌توانید مقدار سس را کم کرده یا به جای آن از ماست کم چرب استفاده کنید.

۳ کاسه مواد را به همین صورت برای چند ساعت داخل یخچال قرار دهید تا جا بیفتد. در زمان سرو، مواد سالاد را در یک کاسه یا پیاله‌های جداگانه ریخته و با هویج رشته‌ای یا هر سبزیجات دیگری که دوست دارید، تزیین کنید. اکنون سالاد اندونزی ساده و خوشمزه‌ی شما آماده است. امیدواریم از این سالاد لذت ببرید. نوش جان ...

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ