

## طرز تهیه سالاد ماکارونی خوشمزه



۱۴۱۸ کالری



سالاد



۶ نفر



۲۰ دقیقه



### مواد لازم:

ژامبون مرغ: ۳۰۰ گرم	ماکارونی فرمی: یک بسته
لیمو ترش: یک عدد	نخود فرنگی: ۲۰۰ گرم پخته شده
سس مایونز: یک پیمانه	ذرت شیرین: ۲۵۰ گرم پخته شده
روغن زیتون: یک قاشق غذاخوری	سیب زمینی: ۲ عدد پخته شده
زردچوبه: به میزان کافی	هویج: ۲ عدد بزرگ
نمک: به میزان کافی	خیار شور: ۲۰۰ گرم
فلفل سیاه: به میزان کافی	فلفل دلمه‌ای: یک عدد

### دستور پخت:

۱ ابتدا قابلمه را از آب پر کرده و روی گاز قرار دهید تا به جوش بیاید. سپس ماکارونی فرمی را در آب جوش بریزید. توجه کنید که مقدار آب باید به حدی باشد که ماکارونی‌ها کاملاً درون آب جوش شناور شوند. سپس زردچوبه، نمک، فلفل سیاه و روغن زیتون را اضافه کرده و زمان بدهید تا ماکارونی بپزد. البته دقت کنید که ماکارونی را بیش از حد معمول بپزید تا سفت نباشد. زیرا قرار است همین ماکارونی را مستقیماً در سالاد استفاده کنید و مرحله دمکشی در کار نیست! پس از این که ماکارونی کاملاً پخته شد، آن را چند بار با آب خنک آبکشی کنید تا کاملاً سرد شود. سپس ماکارونی را کنار بگذارید تا آب آن کاملاً خارج شود.

۲ سیب زمینی پخته شده، خیار شور، فلفل دلمه‌ای و ژامبون را نگینی خرد کنید. سپس این مواد را همراه با ذرت شیرین و نخود فرنگی پخته شده در یک کاسه بریزید. هویج را نیز با دنده درشت رنده کرده و به مواد اضافه کنید. در نهایت ماکارونی فرمی پخته و سرد شده را به کاسه اضافه کنید و خوب هم بزنید تا مواد مخلوط شوند. می‌توانید به جای ژامبون مرغ از ژامبون گوشت استفاده کرده یا آن را حذف کنید. همچنین استفاده از قارچ یا کلم بروکلی نیم‌پز به جای ژامبون مانعی ندارد.

۳ حال باید سس سالاد را آماده کنید. برای این کار سس مایونز، آب لیمو ترش، مقداری نمک و فلفل را در یک ظرف ریخته و مخلوط کنید. سپس سس را به سالاد ماکارونی اضافه کنید و مواد را مخلوط کنید تا یکدست شوند.

۴ در نهایت روی کاسه را بپوشانید و سالاد ماکارونی را برای یک ساعت داخل یخچال قرار دهید تا جا بیفتد. پس از این زمان می‌توانید سالاد ماکارونی را در یک ظرف سرو کرده و آن را با سبزیجات پخته، برگ اسفناج و گوجه فرنگی تزیین کنید. نوش جان ...

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ