

طرز تهیه سالاد الویه قالبی



۵۷۰ کالری



سالاد



۶ نفر



۶ دقیقه



مواد لازم:

سیب زمینی: ۳ عدد متوسط	سس مایونز: شیشه کوچک
تخم مرغ: ۶ عدد	آبلیمو: مقدار کم
خیارشور: ۳۰۰ گرم	نمک، فلفل، زردچوبه: به میزان لازم
سینه مرغ: یک عدد درشت	نان تست: یک بسته
پیاز: یک عدد کوچک	

دستور پخت:

۱ ابتدا سیب زمینی و تخم مرغها را به خوبی شسته و درون قابلمه بگذارید. درون قابلمه تا اندازه‌ای آب بریزید که روی سیب زمینی و تخم مرغ را بپوشاند. بهتر است چند شیار در سیب زمینی ایجاد کرده تا سیب زمینی زودتر آب‌پز شود. در نظر داشته باشید که تخم مرغها زودتر آب‌پز می‌شوند؛ به همین خاطر بعد از ۱۵ دقیقه آنها را از ظرف خارج کرده ولی اجازه دهید سیب زمینی تا زمانی که کاملا بپزد، در قابلمه بماند. اگر به جای تخم مرغ از تخم بلدرچین استفاده می‌کنید، باید تعداد تخمها را سه برابر کنید.

۲ در گام دوم باید مرغ را با پیاز، زردچوبه، نمک و فلفل تفت دهید. پس از رنگ گرفتن مرغ، مقداری آب به آن اضافه کنید و اجازه دهید تا مرغ بپزد. از آب مرغ می‌توانید به عنوان چاشنی سس الویه و یا برای درست کردن انواع سوپ استفاده کنید. پس بعد از پختن مرغ، آب مرغ را نگه دارید.

۳ سیب زمینی و تخم مرغ را رنده کنید. می‌توانید مقداری از زرده تخم مرغ را هم برای تزیین سالاد الویه قالبی نگه دارید. خیارشورها را نیز با آب سرد شسته و نگینی ریز خرد کنید. سینه مرغ پخته شده را هم با دست ریش ریش کنید. بعد همهی این مواد را داخل ظرفی گود ریخته و به خوبی مخلوط کنید.

۴ مقداری از آب مرغ را با آبلیمو و سس مایونز مخلوط کنید تا حدی که سس الویه خیلی رقیق نشود. سس الویه را به مواد سالاد اضافه کرده و در همین حین مواد را هم بزنید. هم‌زدن را تا جایی ادامه دهید که مواد به خوبی به هم بچسبند.

۵ در گام بعدی نان تستها را به اندازه عرض قالب برش بزنید. یک لایه نان تست کف قالب قرار داده و بعد الویه درست شده را روی نان تست بریزید. سطح سالاد را با کمک پشت قاشق صاف کرده، مقداری سس مایونز روی مواد زده و بعد مجدد یک لایه نان تست روی مواد بچینید. این لایهها را تا زمانی که قالب اجازه دهد، تکرار کنید. بعد سالاد الویه قالبی را برای مدت ۲ ساعت در یخچال قرار دهید.

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ

در مرحله آخر قالب را به آرامی جدا کنید. در نهایت یک لایه سس مایونز روی سالاد بمالید و تزیین قالبی سالاد الویه را به صورت دلخواه انجام دهید. برای این کار می‌توانید از خیارشور، هویج پخته، تخم مرغ یا گوجه فرنگی استفاده کنید. حتما سالاد خوشمزه و خوردنی شده است. نوش جان ...

