

طرز تهیه سالاد ماکارونی با مرغ

بچه‌ها ماکارونی و غذاهای تهیه شده از ماکارونی را بسیار دوست دارند. یکی از غذاهایی که در تهیه آن از ماکارونی استفاده می‌شود، سالاد ماکارونی با مرغ است.

در ادامه طرز تهیه سالاد ماکارونی با مرغ برای شما بیان می‌شود تا بتوانید با تهیه این سالاد ساده و پر طرفدار وعده عصرگاهی جذاب و خوشمزه‌ای را برای بچه‌های خود خلق کنید. با ما همراه باشید.

طرز تهیه سالاد ماکارونی با مرغ کلاسیک

مواد لازم برای تهیه سالاد ماکارونی با مرغ

1. ماکارونی فرمی و خشک: ۳۰۰ گرم
2. هویج درشت رنده شده: ۱ پیمانه
3. نخودفرنگی پخته شده: ۱ پیمانه
4. کلم ریز خرد شده: ۱ پیمانه
5. خیارشور خرد شده: ۱ پیمانه
6. مرغ پخته شده: ۱۰۰ گرم
7. سس مایونز: ۱ پیمانه
8. ماست زده شده: ۱ پیمانه
9. آب لیموترش: آب نصف لیموترش
10. آب مرغ: به میزان لازم
11. روغن گیاهی خوراکی: ۲ پیمانه



طرز تهیه سالاد ماکارونی با مرغ کلاسیک

1. سینه مرغ را به همراه یک پیاز کوچک، دو حبه سیر خرد شده، نمک و فلفل بپزید.
2. نخودفرنگی و ذرت را به صورت جداگانه بپزید. برای اینکه نخودفرنگی‌ها رنگ سبز خود را حفظ کنند، بهتر است آن‌ها را به صورت بلانچ بپزید.
3. ماکارونی‌های فرمی را داخل آب جوش و نمک قرار دهید و اجازه دهید بپزند. سپس آن را آبکش کنید و کمی آب سرد روی آن بگیرید.

4. می‌توانید خیارشور را ریز ریز کرده و یا با به‌صورت درشت رنده کنید.
5. هویج را با به‌صورت درشت رنده کنید و کاهو یا کلم رنده شده را به آن اضافه کنید.
6. مرغ پخته شده را می‌توانید به صورت مکعبی خرد یا ریش ریش کنید.
7. اکنون همه مواد را داخل کاسه‌ای بزرگ بریزید و به آرامی مخلوط کنید.
8. حال به سراغ سس سالاد بروید. ابتدا سس مایونز، نمک و فلفل را داخل ظرفی بریزید و با هم مخلوط کنید. سپس ماست و آب لیموترش را به آن اضافه کنید و خوب هم بزنید.
9. سس را به سالاد خود اضافه کنید.
10. سپس درب ظرف را ببندید، سالاد ماکارونی را سپس داخل یخچال قرار دهید تا خنک شود.

علاوه بر طرز تهیه‌ای که در بالا به آن اشاره کردیم، دستورهای دیگری هم برای تهیه سالاد ماکارونی وجود دارد که مواد دیگری را به آن اضافه کرده و نوع دیگری از سالاد ماکارونی را به وجود آورده است. در زیر می‌خواهیم برخی از این مواد و ترکیب‌ها به شما معرفی کنیم.



سالاد ماکارونی با مرغ و پنیر

۳۰۰ گرم پنیر چدار، مکعبی یا تکه‌تکه شده را در هنگام مخلوط کردن مواد سالاد ماکارونی با سس، می‌توانید به آن اضافه کنید.

سالاد ماکارونی با مرغ و کالباس

مقداری کالباس خرد شده را در هنگام مخلوط کردن مواد سالاد ماکارونی با سس، می‌توانید به سالاد خود اضافه کنید.

سالاد ماکارونی با مرغ و قارچ

در طرز تهیه سالاد ماکارونی با مرغ و قارچ فقط کافیست مقداری قارچ را در روغن گیاهی خوراکی حرارت دهید و به مواد سالاد اضافه کنید.

سالاد ماکارونی با مرغ و کشمش

سالاد ماکارونی با مرغ و کشمش نوع دیگری از این سالاد است که در آن از کشمش استفاده می‌شود.

توجه: افزودن این مواد به سالاد ماکارونی به سلیقه شخصی شما بستگی دارد.

نکات لازم برای تهیه سالاد ماکارونی با مرغ خوشمزه

1. بلانچ کردن مواد غذایی: به این صورت که آب را بگذارید بجوشد و بعد داخل قابلمه روی نخودفرنگی‌ها (یا هر ماده غذایی دیگر) بریزید و مقداری نمک به آن اضافه کنید و هم بزنید. اجازه بدهید نخودفرنگی‌ها بپزند و بعد از پخت، آن را در کاسه‌ای پر از یخ بریزید. با این روش نخودفرنگی‌ها سبز می‌مانند.
2. ماکارونی فرمی را مقداری بیشتر از زمانی که روی بسته آن نوشته شده، بپزید تا ماکارونی‌ها بعد از سرد شدن، سفت نشوند و مزه خامی ندهند.
3. اگر برای خرد کردن هویج، کاهو و کلم رنده کردن آن‌ها را دوست نداشتید، می‌توانید آن‌ها را خیلی ریز خرد کنید.
4. اگر می‌خواهید از قارچ سرخ شده برای تهیه سالاد ماکارونی استفاده کنید، بهتر است از خرید روغن خوراکی مناسب اطمینان حاصل کنید، چرا که استفاده از روغن مناسب می‌تواند طعم سالاد ماکارونی شما را بهتر کند.

امیدواریم مطالب بالا، شما را در تهیه سالاد ماکارونی با مرغ یاری کرده باشد و بتوانید سالاد خوشمزه و لذیذی را در وعده عصرگاهی و در کنار دوستان، خانواده و کودکان خود سرو کنید.