

سالاد نودل چینی

سالادی متفاوت و خوشمزه را از دست ندهید. دستور تهیه این سالاد با نودل، بسیار ساده است.



آشنایی با روش تهیه سالاد نودل چینی
سالادی متفاوت و خوشمزه را از دست ندهید. دستور تهیه این سالاد با نودل، بسیار ساده است.

مواد لازم:

•#8226; مرغ آب پز و خرد شده: یک لیوان

•#8226; جعفری خرد شده: یک لیوان

•#8226; هویج رنده شده: یک لیوان

•#8226; پیاز خرد شده: ۲ قاشق غذاخوری

•#8226; مایونز: یک چهارم لیوان

•#8226; خامه: یک چهارم لیوان

•#8226; نودل (رشته چینی): یک بسته

طرز تهیه:

•#8226; سس مایونز و خامه را در یک ظرف جداگانه با یکدیگر مخلوط می کنیم.

•#8226; در یک کاسه بزرگ مرغ ، جعفری پیاز و هویج را مخلوط می کنیم. سپس مخلوط مایونز و خامه را به آن اضافه می کنیم.

•#8226; در آخر رشته چینی (نودل) را طبق دستورالعمل روی پاکت (در حدود ۳ تا ۴ دقیقه) در آب جوش قرار می دهیم و آن را

آبکش کرده و به مخلوط سبزیجات و مرغ می افزاییم.

توجه: برای جلوگیری از خمیر شدن رشته چینی بهتر است قبل از سرو سالاد به مخلوط اضافه شود.