

طرز تهیه سالاد اندونزی خوشمزه و سریع برای مهمانی

این سالاد از ترکیب کلم برگ، کلم قرمز، هویج، سیب زمینی، نخود فرنگی، ذرت، خیارشور، کالباس و سس مایونز تهیه می‌شود. طرز تهیه این سالاد بسیار آسان است و می‌توانید آن را در کمترین زمان ممکن آماده کنید.

به گزارش سایت خبری پرسون، یک سالاد خوشمزه و رنگارنگ است که به عنوان پیش غذا یا یک وعده غذایی سبک سرو می‌شود. این سالاد از ترکیب کلم برگ، کلم قرمز، هویج، سیب زمینی، نخود فرنگی، ذرت، خیارشور، کالباس و سس مایونز تهیه می‌شود. طرز تهیه این سالاد بسیار آسان است و می‌توانید آن را در کمترین زمان ممکن آماده کنید. سالاد اندونزی با کالباس، یک غذای مغذی و سرشار از ویتامین و فیبر است. این سالاد برای مهمانی‌ها و مجالس نیز مناسب است و می‌تواند به عنوان یک غذای فینگر فودی سرو شود. اگر مایل هستید که طرز تهیه سالاد اندونزی با کالباس را یاد بگیرید، تا انتهای این مطلب با ما همراه بمانید.

مواد لازم برای طرز تهیه سالاد اندونزی با کالباس

کلم سفید ۲ پیمانه
کلم قرمز ۲ پیمانه
ژامبون گوشت یا مرغ نصف پیمانه
ذرت شیرین نصف پیمانه
نخودفرنگی نصف پیمانه
خیارشور نصف پیمانه
هویج متوسط ۲ تا ۳ عدد
سس مایونز ۴ قاشق غذاخوری
ماست چکیده ۴ قاشق غذاخوری
آبلیمو ۳ قاشق غذاخوری
روغن زیتون ۲ قاشق غذاخوری
شکر نصف قاشق غذاخوری
آویشن به میزان لازم
نمک و فلفل سیاه به میزان لازم
کشمش در صورت تمایل

مراحل طرز تهیه سالاد اندونزی با کالباس

۱/ آماده کردن مواد

درست کردن یک سالاد اندونزی خوشمزه، به مراحل سخت و پیچیده‌ای نیاز ندارد. در واقع بیشترین زمان در تهیه این سالاد، صرف خرد کردن و آماده‌سازی مواد می‌شود.

برای درست کردن این سالاد، کلم‌های سفید و قرمز و همچنین هویج‌های پوست‌کنده را به صورت خیلی خیلی نازک خرد کنید. ژامبون‌ها و خیارشورها را هم به صورت مکعبی درشت خرد کنید.

چنانچه از کنسرو آماده ذرت و نخودفرنگی استفاده می‌کنید، آن‌ها را آبکش کنید. در غیر این صورت، ذرت و نخودفرنگی را در یک قابلمه به همراه آب و نمک ریخته و اجازه بدهید تا به مدت ۳۰ دقیقه بجزند. در پایان، یکی از نخودفرنگی‌ها را امتحان کرده تا از پخته شدنشان اطمینان حاصل کنید، سپس آن‌ها را آبکش کنید و بگذارید کمی سرد شوند.

۲/ آماده کردن سس

راز تهیه یک سالاد اندونزی خوشمزه، در سس آن است و سالادهای ایرانی به حجم زیاد سس معروف هستند!

برای تهیه سس سالاد اندونزی، در یک ظرف کوچک سس مایونز، ماست، آب‌لیمو، روغن زیتون، شکر، آویشن و نمک و فلفل سیاه را باهم مخلوط کنید.

نکته: چنانچه رژیم غذایی خاصی دارید یا می‌خواهید سس سالم‌تری داشته باشید، از سس مایونز رژیمی استفاده کنید. همچنین در بسیاری از دستورهای اصلی تهیه سالاد اندونزی در کشورهای دیگر، به جای سس مایونز از ترکیب سرکه سیب و روغن زیتون استفاده می‌شود که بسیار سالم‌تر است و می‌توانید این ترکیب را هم امتحان کنید.

۳/ ترکیب کردن مواد

حالا نوبت به ترکیب کردن مواد سالاد اندونزی باهم می‌رسد. همه مواد را در یک ظرف بزرگ بریزید و خوب مخلوط کنید تا همه مواد سالاد، به سس آغشته شوند.

سپس برای جا افتادن سالاد، آن را به مدت یک ساعت در یخچال قرار بدهید و سپس سرو کنید.

نکته: برای تزیین سالاد اندونزی و همچنین خوش‌طعم‌تر شدن آن، می‌توانید از گشنیز خرد کرده و سیاهدانه استفاده کنید.

سوالات متداول در طرز تهیه سالاد اندونزی با کالباس

همان‌طور که در بالا اشاره کردیم، طرز تهیه سالاد اندونزی با کالباس بسیار ساده است و حتی افرادی که مهارت چاندانی در آشپزی ندارند هم می‌توانند در صورت رعایت همه نکات، آن را به راحتی در خانه تهیه کنند. در ادامه، به برخی از سوالات متداول در خصوص تهیه این سالاد خوشمزه پاسخ می‌دهیم.

طرز تهیه سالاد اندونزی با کالباس و سیب زمینی را چگونه درست کنیم؟

در هیچ‌یک از دستورهای اصلی تهیه سالاد اندونزی، به سیب‌زمینی اشاره نشده است. با این حال می‌توانید سیب‌زمینی‌ها را آب‌پز کرده و پس از پخت، آن‌ها را پوست بگیرید و به صورت مکعبی درشت خرد کرده و به مواد اضافه کنید.

سالاد اندونزی قالبی را چگونه درست کنیم؟

اگر می‌خواهید سالاد اندونزیایی خود را به صورت قالبی تهیه کنید، ابتدا به قالب موردنظرتان کمی آب بپاشید تا مرطوب شود. سپس یک کیسه پلاستیکی را از وسط باز کرده و در قالب پهن کنید. مرطوب کردن قالب باعث می‌شود تا کیسه پلاستیکی به قالب بچسبد و در حین ریختن سالاد تکان نخورد. سپس سالاد را با احتیاط داخل قالب بریزید و با پشت قاشق محکم فشار دهید تا مواد منسجم شوند. سپس به مدت ۲ تا ۳ ساعت در یخچال قرار دهید تا مواد، شکل قالب را به خود بگیرند. پس از گذشت این مدت، قالب را به آرامی در ظرف موردنظر برگردانید.

طرز تهیه سالاد اندونزی با مرغ چیست؟

مرغ هم گزینه خوب و البته سالمی است که ترکیب آن در این سالاد، بسیار خوشمزه می‌شود. برای این کار، سینه یا فیله مرغ را به همراه پیاز، برگ بو و نمک و فلفل آب‌پز کنید. سپس آن را به صورت مکعبی خرد کرده، یا ریش‌ریش کنید و به مواد سالاد بیفزایید.

طرز تهیه سالاد اندونزی با کشمش و گردو چیست؟

کشمش و گردو به دلیل طبع گرمی که دارند، سردی کلم را می‌گیرند و به همین خاطر ترکیبشان در کنار هم توصیه می‌شود. برای تهیه سالاد اندونزی با کشمش و گردو، کشمش‌های پلویی را به مدت ۳۰ دقیقه در آب خیس کنید، سپس به همراه گردوی خرد کرده به سالاد اضافه کنید.