



料理名

【味の深いマカロニ・サラダ】



作り方

調理時間 約20分

1. きゅうりをスライスし塩もみし、タマネギは大きめの微塵切りにし水にさらしておく。ニンジンとウインナーは細切りにし、茹でた卵をきざんでおく。
2. ウインナーはこんがり焼き上げ、ニンジンは600W-1分 電子レンジで加熱する。
3. マカロニは1%の塩水で4分茹で上げる。
4. 茹で上がったマカロニは熱いままボールにぶち込み、茹でマカロニ下味調味料を加え混ぜ合わせる。
5. キュウリとタマネギをこれでもか！と絞りボールにぶち込み焼き上げたウインナーときざんだ卵を加える。
6. マヨソース調味料をぶち込み混ぜ合わせ冷蔵庫で寝かせる。
7. 皿に盛り付け加熱ニンジンを加え微塵切りパセリを振りかけたら完成。
(お好みでタバスコをかけても美味しい)

材 料

マカロニ	150g	■ 茹でマカロニ下味	
きゅうり	1本	リンゴ酢	小さじ2
たまねぎ	1/2個	ホイップ	小さじ2
にんじん	1本	コンソメ	小さじ1
ウインナー	7本	おろしニンニク	小さじ1
卵	1個	オリーブオイル	小さじ3
		■ マヨソース	
■ マカロニ茹で塩水		マヨネーズ	大さじ5
水	1000cc	ウスターソース	5滴
塩	小さじ2	辛	小さじ1
(塩分濃度 1.0%)		ブラックペッパー	小さじ1