



Salad Mận Pasta Confetti

Nguyên liệu:

- 8 ounce (khoảng nửa gói) pasta xoắn nhiều màu (hoặc hình dạng nào mà bạn thích)
- ½ Ớt chuông đỏ xắt sợi
- ½ Ớt chuông vàng xắt sợi
- ¾ cốc củ sắn gọt vỏ và xắt lát
- ½ cốc hành tím xắt nhỏ
- 4 trái mận xắt lát
- 2 muỗng canh húng quế tươi, xắt nhỏ (hoặc 1 – 2 muỗng cafe húng quế khô)
- 1 muỗng cafe ớt pimiento xắt hạt lựu (hoặc ớt bạn ưa thích)
- 1 muỗng cafe gừng tươi xay nhuyễn (hoặc ½ muỗng cafe gừng xay khô)
- 2 muỗng canh giấm gạo hoặc giấm vang trắng
- 2 muỗng canh dầu thực vật
- 1 muỗng cafe đường
- ⅛ muỗng cafe muối
- ⅛ muỗng cafe tiêu

**Seasonal
and Simple**

Một chương trình thuộc Hệ
Thống Mở Rộng của
Đại Học Missouri

Xem hướng dẫn ở mặt sau.

Nguồn: seasonalandsimple.info

Salad Mận Pasta Confetti tiếp theo

Hướng dẫn:

1. Luộc chín pasta theo hướng dẫn trên bao bì. Để ráo nước.
2. Xả dưới vòi nước lạnh trong thời gian ngắn và để ráo nước.
3. Trộn pasta, ớt chuông đỏ và vàng, củ sắn, hành tây và mận trong tô lớn.
4. Cho húng quế, ớt pimiento, gừng, giấm, dầu ăn, đường, muối và tiêu vào chén và đánh đều
5. Rưới nước sốt lên salad và trộn đến khi nước sốt thấm đều.

Cùng thưởng thức món ăn ngon miệng, bổ dưỡng này nhé!

Truy cập marc.org/kcfresh để xem thông tin và công thức nấu ăn.

