

通心粉沙拉

食材

- 通心粉 (16 盎司 · 依包裝上指示煮熟瀝乾) 1 包
- 素肉 (切丁) 1 杯
- 西洋芹 (切丁) 2 根
- 中型紅蘿蔔 (切丁) 2 條
- 小彩椒 (切丁) 3 顆

調味料

- 素美乃滋 1/2 杯
- 芥末醬 (不含五辛) 2 湯匙
- 鹽 1 茶匙
- 紅椒粉 1 茶匙
- 胡椒粉 1/2 茶匙
- 蒔蘿葉 (dill weed) 1 茶匙
- 油 1 湯匙

作法

1. 平底鍋倒入油加熱，放入素肉丁，以中火拌炒至金黃色，起鍋備用。
2. 待素肉丁冷卻後，連同其他食材放入碗中混合，再放進冰箱冷藏至少 1 小時。
3. 自冰箱取出後，加入其餘調味料。
4. 食用前，可隨個人喜好再加入 1/4 杯素美乃滋以及 1 湯匙的芥末醬，攪拌均勻。視個人口味，增加鹽或其他調味料。