

## Macaroni Salad

- 3 Cups Macaroni noodles
- 1 1/2 Cups Mayonnaise
- 1 large onion chopped into large pieces (red if you want color)
- 1 1/3 Cup ranch dressing
- 6 Large dill pickles
- Pinch of salt and black pepper or to taste
- 1 cup chopped Ham .

Boil noodles (add a little oil to the water to prevent sticking) and drain, while doodles are cooking mix, mayo, onion, pickles, pepper, salt, garlic. Blanch (run cold water) noodles when done, pour mixed items over top and stir together, then add ranch dressing. Chill and serve. Sprinkle paprika over top for color.

- 콘비비에 물 + 오일 조금씩 넣고 끓여 주면 마카로니 넣어 삶아낸다
- 큰볼에 마요네즈, ranch, 양파 (반작라 4등분 칼집 내고 얇게 썰기), 겨우 (동그란 것이면 4등분 해서 넣는다), 햄도 (얇은 슬라이스 작게 썰기) 넣어 MIX
- 마카로니 건져서 찬물에 씻어 물기 뺀다. → 모두 MIX.
- 냉장고에 넣어둔다
- 차갑게 한후 저서미 넣고 그위에 파프리카 뿌려낸다

