

## 金雞報喜

譚鄭瑛玲著

靚雞	1隻, 約 2.1/2 磅
甘筍	1枝, 去皮切塊
薯仔	1個, 去皮切塊
金菇	1包
乾葱頭茸	1茶匙

醃料: 老抽 1湯匙  
海鮮醬 1湯匙  
糖 1茶匙  
鹽 1茶匙  
酒 1茶匙  
胡椒粉 少許

1. 將醃料塗勻雞身, 醃約 20 分鐘.
2. 用盆盛甘筍, 薯仔, 金菇, 放上雞, 置預熱至 360f 之焗爐內, 焗約 32 分鐘至熟, 即可供食.