

金雞報喜

譚鄭瑛玲著

靚雞 1 隻, 約 2.1/2 磅  
甘笋 1 枝, 去皮切塊  
薯仔 1 個, 去皮切塊  
金菇 1 包  
乾蔥頭茸 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. 用盆盛甘笋, 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.