

焗沙爹雞扒

譚鄭瑛玲著

雞上肫肉            500g  
薯仔                 1 個, 去皮切片

醃料:- 蚝油            2 茶匙  
         黃糖            1 茶匙  
         海鮮醬          2 茶匙  
         生抽            2 茶匙  
         沙爹醬          2 湯匙  
         指天椒          1 隻, 切碎  
         蒜茸            1 茶匙

1. 雞上肫肉, 洗淨, 去皮, 吸乾水份, 加入醃料, 撈勻, 醃約一小時.
2. 將薯仔片排放在焗盆上, 再將雞肫肉排放在薯仔片上, 置預熱至 400 度熱焗爐內, 焗 20 分鐘, 反轉再焗 20 分鐘, 即可取出供食.