

松茸焗走地雞

譚鄭瑛玲著

永達走地雞	1 隻, 約 2.1/2 磅
松茸菇	50 克
生羌	5 片
葱	2 棵
洋葱	1 個, 切條

醃料:- 老抽	1 湯匙
蚝油	1 湯匙
酒	1 湯匙
片糖	1/2 片

1. 洗淨雞, 吸乾水份, 將醃料塗雞身內外,
2. 松茸菇用水浸約 2 小時, 搽乾水待用.
3. 熱鍋落油 1 湯匙, 炒洋葱, 羌片, 松茸菇, 放入雞腔內, 再放入片糖, 用竹簽封口, 盛以焗盆, 置預熱至 350f 之焗爐內, 焗約 40 分鐘至熟, 取出切件供食.