

焗泰椰雞

譚鄭瑛玲著

材料：雞	1 隻,切開兩件
生菜	數片
醃料：椰粉	1/2 包
香茅	1 枝,切碎
芫茜	2 棵,切碎
紅辣椒	5 隻,切碎
蒜茸,羌茸	各 1 湯匙
青檸汁	3 湯匙
魚露	4 湯匙
黃糖	2 湯匙
老抽	1 湯匙

做法：1。雞件加入醃料，醃 3 小時，最好醃隔夜。

2。用焗盆盛雞，置 360F 熱焗爐內，焗約 30 分鐘，反轉再焗 15 分鐘至熟，上碟伴以生菜。

3。煮滾餘下之醃料，淋於雞上，上桌供食。