

ไก่ออบสมุนไพร

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไก่ออบสมุนไพร)

ไก่	1	ตัว	ซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา	รากผักชีบ	2	ต้น
กระเทียมบอบ	4	กลีบ	พริกไทยบอบ	5	เม็ด
ตะไคร้บอบ	3	ต้น	ขิงแก่หั่นแล้ว	1	หัว
ใบมะกรูด	4-5	ใบ	ต้นหอม	3-4	ต้น
น้ำสต็อกไก่	1	ถ้วย			

วิธีทำ

- ล้างไก่ให้สะอาด จากนั้นโขลก เกลือ รากผักชี กระเทียม พริกไทยให้เข้ากันผสมซอสปรุงรสฝาเขียว ตราภูเขาทอง และน้ำสต็อกไก่ คนให้เข้ากัน จากนั้นนำไก่ไปหมักไว้ประมาณ 30 นาที
- นำขิงแก่ ตะไคร้ วางลงในภาชนะสำหรับอบ ตามด้วยไก่ที่หมักแล้ว เติมซอสหมักในภาชนะประมาณ 1/3 ของภาชนะ
- ใส่ใบมะกรูด ปิดฝาแล้วตั้งบนความร้อนปานกลางตุ๋นประมาณ 40-50 นาทีตามขนาดของตัวไก่ พร้อมเสิร์ฟ

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ ตราภูเขาทอง สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com