烤鸡

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时
份	4
电器	Combair V6000 60 自 2021 年

蔬菜烤鸡

烧烤汁

4 汤匙 橄榄油

2 茶匙 食盐

1 茶匙 辣椒面

1 茶匙 法式芥茉酱

1 蒜瓣, 捣碎

少许 胡椒

蔬菜

3 红葱头

2 红菜椒

1 胡瓜

1 大蒜球茎

少许 食盐

少许 橄榄油

鸡肉

1 鸡肉（约1.3kg）

1 未经处理的天然柠檬, 剥落的果皮

3 细枝 迷迭香

3 细枝 百里香

2 蒜瓣

烧烤汁

在碗中将所有配料混合。

蔬菜

将红葱头切片。将菜椒纵向分成四等分，并去籽。将小胡瓜切成厚片。将大蒜横向切成两半。

把所有食材放在一个瓷烤模中，撒上盐并淋上橄榄油。

鸡肉

把所有配料塞进鸡肉里。用厨房用绳把鸡腿紧紧地绑在鸡身上。

在鸡肉上涂抹烧烤汁，插到准备好的旋转烤肉铁杆上，用夹子固定。

烹制

将旋转烤肉铁杆连同夹具推入上层，蔬菜放入下层烤盘上的瓷烤模中。

用烧烤模式第 4 档（猛火）烹饪 1 小时。

摆盘

将鸡肉切成块，与蔬菜一起食用。

烹饪步骤

烤架 **level 4 for 1** 小时

小费

当流出的汁液清亮透明时，鸡肉即可结束烹饪。

配件

旋转烤肉铁杆

容积约为2升的瓷烤模

烤盘

厨房用绳

附加信息

创建时间	26.01.2022