

ไก่กาลาบริซ

สูตรนี้เป็นอาหารกลางสัปดาห์ที่ได้เป็นอย่างดี ซึ่งสามารถเตรียมได้ง่ายและรวดเร็ว เพียงอบทิ้งไว้ในเตาอบแล้วคุณก็มีเวลาเหลือพักผ่อนหลังจากทำงานมาทั้งวัน และยังสามารถปรับทำเป็นสเตอูว์ๆ ได้ด้วย



ส่วนประกอบ:

- 1 กก ไก่ (ติดกระดูก) สับออกเป็นส่วนๆ
- 2-3 กลิบ กระเทียมสับ
เกลือ, พริกไทย สำหรับปรุงรส
- 2-3 หัว น้ำมันหอยใหญ่ ปอกเปลือก หั่นสไลด์หนา ¼ นิ้ว
- 360 มล นานา พาสต้าซอส (ผสม มะกอก)
- 1/4 ถ้วยตวง ไวน์แดง
- 1/4 ถ้วยตวง น้ำซุปลไก่
- 2 ช้อนชา เคเปอร์ล้างน้ำ แล้วสับละเอียด
- 1-2 ช้อนชา พริกป่น(ตามชอบ)



วิธีปรุง:

ทำให้เตาอบร้อนที่อุณหภูมิ 175°C (350 °F)

ล้างไก่ที่สับแล้ว และซับให้แห้ง

แล้วโรยเกลือและพริกไทยบางๆ ลงไป

ใส่น้ำมันในกระทะใหญ่ให้ร้อน

ใช้ไฟปานกลางและ ทอดไก่ให้เป็นสีทอง แล้วจึงใส่กระเทียม และ ผัดประมาณ 1-2 นาที

ทาน้ำมันบางๆ บนก้นจานคาเซอโรล แล้ววางเรียงมันฝรั่งสไลด์ให้เต็มเป็นชั้นๆ โดยโรยเกลือ

และพริกไทยด้วยในแต่ละชั้น วางไก่ที่ทอดแล้วลงบนมันฝรั่ง จากนั้นผสม นานา พาสต้าซอส (ผสม มะกอก),

ไวน์แดง, และน้ำซุปลไก่เข้าด้วยกัน แล้วราดลงไปบนไก่และมันฝรั่งที่ใส่จานคาเซอโรลเตรียมไว้แล้ว และโรยตาม

ด้วยเคเปอร์สับ (พริกป่น ตามชอบ)

ปิดด้วยฝาหรืออลูมิเนียมฟอยล์ อบใช้เวลา 45 นาที หรือจนกระทั่งเนื้อไก่สุกดี

เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุงเสมอ

วิธีเสิร์ฟ วางชิ้นมันฝรั่งบนจาน แล้ววางชิ้นไก่ตาม แล้วตักซอสราดบนสุดและเสิร์ฟขณะร้อน เสิร์ฟพร้อมสลัดผัก และขนมปังอิตาลี (หรือขนมปังฝรั่งเศส) ขนาดเสิร์ฟ 4 ที่

www.nanaproducts.com