

ไกโรสแมรี



ส่วนประกอบ:

½	กก	มันฝรั่งหั่นตามยาว
2	ต้น	ต้นหอมซอยเฉียงบางๆ
3	ช้อนโต๊ะ	น้ำมันมะกอก
		เกลือและพริกไทยปกรรศ
4	ชิ้นใหญ่	เนื้ออกไก่ (ชิ้นและประมาณ 250กรัม) เอากระดูกออกเหลือหนังติดไว้

เกลือและพริกไทยปกรรศ:

4	ช้อนโต๊ะ	
1	ช้อนโต๊ะ	โรสแมรีสับ
1	ถ้วยตวง	นานาพาสต้าซอส(สูตรดั้งเดิม)
1	ช้อนโต๊ะ	พาร์สเลย์สับ

อุ่นเตาอบจนกระทั่ง 180°ซ โรยเกลือและพริกไทยที่เนื้ออกไก่และหมักไว้ให้เข้ากันขณะเวลาเตรียม มันฝรั่งหั่นมันฝรั่งเป็น 6 ชิ้นตามยาว ในจานอบขนาดใหญ่หรือจานคาเซอโรลคลุมมันฝรั่งและต้นหอม ด้วยน้ำมันมะกอก 3 ช้อนโต๊ะปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยปิดฝาและอบที่ 180° ซ นาน 15 นาที ขณะเดียวกันละลายเนยสด 1ช้อนโต๊ะ และน้ำมันมะกอก1 ช้อนโต๊ะในกะทะขนาด 9 นิ้ว ใช้ไฟปานกลาง – ร้อน ทอดอกไก่ 1 ครั้งทอดได้ 2 ชิ้น แล้วตักใส่จานอุ่นเมื่อมันฝรั่งอบได้ 15 นาที แล้วนำจานที่อบออกจากเตาแล้ววางอกไก่ที่ทอดไว้ลงบนมันฝรั่งนั้นแล้วทานเหยที่เหลือนบนไก่แล้วโรย ด้วยโรสแมรีแล้วราด นานา พาสต้าซอส (สูตรดั้งเดิม) ให้ทั่วบนไก่และมันฝรั่งปิดฝาและอบประมาณ 15 นาทีหรือจนกระทั่งไก่สุกดีเอาออกจากเตาอบและพักไก่ไว้ 5 นาทีก่อนเสิร์ฟ แต่งโรยด้วยพาร์สเลย์หั่นฝอย ขนาดเสิร์ฟ 4 ที่

www.nanaproducts.com



เพื่ออาหารอร่อยที่สุด ใช้ นานา พาสต้าซอส ปรุง เสมอ