

BUTTER ROASTED CHICKEN

Ingredients

1.5 kg chicken

White vinegar

Salt

A little water

200 g butter

1.5 tsp salt

1/4 tsp ginger powder

1/4 tsp white pepper

6 cloves garlic

Lemon zest

A little Italian thyme

Potatoes

Carrots

Directions

لتحضير الدجاج (الفروج) : نأتي بالدجاج ونقوم بتنظيفه من جميع الزوائد الدهنية الموجودة فيه ((ونقوم بقطع الرقبة))، ثم نقوم بتقشير الفروج بالسكين على الجلد الخارجي للفروج و كذلك من الداخل)) ثم نضعه في وعاء و نقوم بإضافة الخل الأبيض ، الملح ، ومن ثم نقوم بإضافة الماء للوعاء ونقوم و بغسل الدجاج مع المخل و الملح و الماء جيداً و نتركه جانباً (نقوم بنقع الفروج حتى يتشرب التتبيلة) ، وبعدها نقوم بغسله جيداً بالماء (ونشفوا الفروج بمناديل المطبخ). لتحضير التتبيلة: نحضر وعاء آخر ونضع فيه زبدة (لازم تكون بحرارة الغرفة)، ملح ، زنجبيل بودرة، فلفل الأبيض ، برش ليمونة ، نوم، زعتر إيطالي ونقوم بطحن جميع المكونات بالهاند بلاندر او بالخلاط .
مرحلة التطبيق: نقوم بدهن التتبيلة بالدجاج (من جميع الجوانب و داخل الفروج و تحت طبقة جلد الفروج) ، ونقوم بتقطيع بعض الخضار مثل الجزر والبطاطا و نقوم برش الملح و الفلفل عليهم و نضعهم في قالب الكيك ، ثم نقوم بوضع الدجاج فوق الخضار (مع تتبيلته) و نضع تحت قالب الكيك صينية، ثم ندخل الصينية الى الفرن بحرارة 180 درجة و لمدة ساعة تقريباً ، وبعدها نخرجه و نضعه على قطعة خبز مع قطع الجزر و البطاطا و يصبح جاهزاً للتقديم .

C H E F O M A R

Bon Appetit!