

【黑松露雞油菌飯釀烤雞】

材料：

春雞 1 隻 (600g)
新鮮迷迭香(Rosemary)1 支
幼露筍 10 支
煙肉 5 片

春雞醃料：

海鹽 1 茶匙
黑胡椒碎 1 茶匙
乾迷迭香(Rosemary)少許
橄欖油 2 茶匙



黑松露雞油菌飯：

米 1 杯
水 1.5 杯
新鮮雞油菌 50g
黑松露醬 1 茶匙

拌菜：

幼露筍 10 支
煙肉 5 片

做法：

1. 春雞洗淨抹乾，加入醃料醃一晚。
2. 雞油菌輕輕沖洗去泥，加入米及水，按 STEAM 鍵 25 分鐘後放涼，加入黑松露醬拌勻。



3. 拌菜：幼露筍切去根部去皮，煙肉捲起露筍，加入少許黑胡椒碎及海鹽調味，墊入焗盤內。
 4. 醃好的春雞，釀入已蒸好的黑松黑松露雞油菌飯至 9 成滿，用牙籤封口，放在拌菜上。
 5. 春雞面加上 2 片牛油及新鮮迷迭香。
6. 東芝水波爐水箱注入清水，按 STEAM SUPERHEADED STEAM 鍵至 HYBRID 不預熱 220 度 40 分鐘即可。

