

AYAM PANGGANG ITALIAN



Bahan-bahan sos@kuah :

- 60g Butter
- 2sb Cili boh
- 120g Sos tiram
- 120g Sos cili
- 120g Sos tomato
- Garam (secukup rasa)
- 2sb Gula
- 2sb Madu
- 2sb Blackpaper
- Italian herbs@mix herbs (tak letak takpe)
- 2 ulas Bawang putih (tumbuk)

Cara-cara

Masak kesemua bahan & lumur pada ayam

Bakar Dalam Ketuhar

Gunakan suhu 160°/20minit(guna suhu rendah utk bagi masak dalam) terbalikkan + 170°/15minit(depends AF), tambah masa kalau nak garing lagi.

**sy lapik aluminium foil sebab nak ada kuah utk makan dgn nasi 😊

**Kalau dominos roasted dry, sy xbuat dry sebab nak ade kuah

Kredit: Princess Hani