



## 西班牙烤鸡薯条

盖浇薯条配阿根廷香辣酱

### 食材

16 盎司 Lamb Weston® Stealth Fries™ (隐形薯制品系列) 3/8 英寸波纹切割 (X7600)

#### 西班牙烤鸡：

- 2 份鸡胸肉
- ¼ 杯橄榄油
- 2 茶匙蒜末
- ½ 茶匙智利小辣椒粉
- ½ 茶匙安丘辣椒粉
- ½ 茶匙烟熏辣椒粉
- 1 茶匙盐
- ½ 茶匙黑胡椒
- ¼ 茶匙红辣椒碎
- ½ 茶匙酱油
- 1 茶匙青柠汁
- ½ 茶匙青柠皮屑

#### 阿根廷蛋黄酱：

- 2 杯蛋黄酱
- 2 汤匙橄榄油
- 2 汤匙蒜末
- 2 汤匙欧芹碎
- 1 汤匙牛至碎
- 2 汤匙洋葱丁
- 2 茶匙盐

½ 茶匙黑胡椒碎

¼ 茶匙辣椒粉

## 说明

根据制造商的说明烹饪薯条。

<u>西班牙烤鸡： </u>

将橄榄油与所有食材混合，浇在鸡胸肉上，腌制 20 分钟。

放置在铺有羊皮纸的烤盘中，425F (218°C) 烘烤 20–25 分钟，或直至鸡胸肉内部温度达到 165F (74°C)。

如果使用炭烤炉烹饪，确保烤炉足够热。热烤炉有助于避免鸡肉粘连，灼烤效果更好。准备好放上鸡肉时再抹油，否则油会被烧掉。

<u>阿根廷蛋黄酱： </u>

在中号炒锅中加热油并翻炒洋葱。

加入大蒜，继续烹饪。从热源移走，加入新鲜香草。

等待混合物冷却，加入蛋黄酱和调料。将混合物静置 20 分钟，然后上菜。

产量

4 份