

chicken 1

Barbecue Chicken (or beef, pork)

Sauce

1/2 cup worcestershire sauce

2 cups ketchup

1/4 cup water

2 teaspoons salt

1/2 cup vinegar

1/2 cup packed brown sugar

2 teaspoons chili power

2-3 pound chicken (or beef, pork)

Adobo seasoning

*닭은 껍질 벗기고 (안 벗겨도 됨) 기름 떼 내고 씻는다.

*유리 파이렉스에 치킨 담고 Adobo 앞 뒤 뿌려 절인다.

*오븐 350°F(180°C)에 넣어 45분에서 1시간 정도 익힌다.

*큰 냄비에 Sauce 재료들을 모두 섞어서 끓인다.

*오븐에 넣어둔 고기가 익혀지면, 꺼내서 끓인 소스를 앞뒤 골고루 발라서 다시 오븐에 넣어 10-15분 굽는다.