دجاج صحيح بصلصة باربيكيو

المقادير:

لصلصة الباربيكيو:

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 بصلة متوسطة مفرومة ناعماً

2 كوب من صلصة الكاتشب

4 ملاعق كبيرة من السكر البنّي

2 ملعقة كبيرة من العسل الأسود

3 ملاعق كبيرة من الخل الأبيض

للدجاج:

1 دجاجة (نحو 1 ½ كيلوغرام)

6 أكواب من الماء

2 ورق غار (لاورا)

ملح وفلفل أسود صحيح

2 كوب من (الجزر والبصل والكرفس، قطع)

1 كوب من صلصة الباربيكيو

حبّات رمّان للتزيين

الطريقة:

لصلصة البابيكيو:

- يُسخن الزيت في إناء على نار متوسطة ويُضاف البصل ويُقلب لنحو 5 دقائق أو حتى يلين.
- تُضاف باقي المكونات مع التقليب ويُترك الخليط على نار هادئة لنحو 15 دقيقة أو حتى تتركز الصلصة مع التقليب من حين إلى آخر.
- تُصفى الصلصة قبل الاستخدام وتُترك لتبرد.

للدجاج:

- يُسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- يُغسل الدجاج ويُنقع في ماء مملح لدقائق عدة، يُشطف ويُجفف.
- يُوضع الماء في إناء على نار متوسطة، تُضاف التوابل والخضراوات مع الدجاج.
- يُترك الخليط لنحو 15 دقيقة مع التخلص من الريم (الزبد) كلما ظهر ثمّ يُرفع الدجاج جانباً ليبرد قليلاً.
- يُغطى الدجاج ويدهن بصلصة البابيكيو من جميع الجهات، يُوضع في صاج في الفرن لنحو 30 دقيقة أو حتى ينضج.
- يُترك الدجاج ليبرد قليلاً ويدهن بقليل من صلصة الباربيكيو.
- يُرفع من الصاج ويُوضع في طبق التقديم ويزين بحبات الرمان.