

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> AROS HASA THAI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb di tenderloin*, corta chikito</li><li>• 2 cup'i aroz herbi adelanta</li><li>• ½ cuch di season all</li><li>• 2 cuch di azeta canola</li><li>• 2 webo bati ligeramente</li><li>• 1 siboyo, geslice</li><li>• 4 teench'i konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch di gember corta fini-fini</li><li>• ¼ tlp cayenne</li><li>• ½ tlp di turmeric</li><li>• 3 cuch sauce di pisca</li><li>• 2 cuch di soy sauce</li><li>• 4 cuch di cilantro fresco, gechop</li><li>• 2 tomati mediano, cuartisa</li><li>• 3 green onions, geslice fini</li><li>• 1 tlp di salo</li><li>• 2 tlp di sucu</li></ul> <i>Sigui wak e ingredientenan na Nota</i>	<b>Categoria</b> Thai
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <p>* Por cabaron, galiña, porko of carni. <i>Aki ta sigui e ingredientenan:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cup di berdura gesteam manera: broccoli, zucchini, bell cora, carot, bok/pak choy of spinashi.</li><li>• 1 lamunchi, cuartisa pa decora</li><li>• ½ concomber, geslice pa decora</li></ul> <p>Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></p>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Herbe e aroz, fluff'e y pone fria den frigid pa por lo menos 1 ora. (24 max) Sasona e carni cu season all. Steam e berdura awor pa e ta kla tambe.  <b>Un tip util:</b> <i>Aroz for di frigidaire ta wordo uza den e receta aki pasobra ora cu aroz ta friá, e granonan tin e tendencia di no pega na otro. Esaki ta haci'e e consistencia perfecto pa platonan di aroz hasa.</i></li><li>2. Ora cu e aroz a fria, cushiná e carni den un wok of planchi ariba un candela med-halto te ora cu e ta na bo smak y pon'e un banda. <i>Si ta porko, drain e exceso di vet y pon'e un banda!</i></li><li>3. Keinta e wok of planchi grandi ariba un candela med-halto. Pone e azeta y drei pa e cubri e superficie. Agrega siboyo, konoflok, gember, cayenne, y turmeric. Sigui drei pa 4 te 6 minuut of te ora cu e siboyonan ta glas.</li><li>4. Agrega awor e sauce di pisca y e soy sauce; drei bon. Pone awor e aroz friu, berdura cu bo a steam y e carni; cushiná y sigui drei 3 pa 4 minuut of te ora cu tur caminda ta cayente.</li><li>5. Pusha e mezcla di aroz na banda di e wok y basha e webonan den e centro. Hasa y drei nan te ora cu nan ta bon gescramble. Mix awor e aroz cu e webo. Drei aden awor e green onions, tomati y mita cilantro, salo y sucu.</li><li>6: Basha bo Aroz Hasa Thai den un conchi pa sirbi. Seguidamente, decor'e cu slicenan di concomber y un pida lamunchi. Strooi e resto di cilantro ariba. E lamunchi por wordo primi ariba e aroz pa dun'e un sabor apart.</li></ol>	