

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> ASPERGE TOFU DREI-HASA	
<b>Ingredientenan</b> <b>Drei-hasa:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 16 ons tofu extra firm gepres</li><li>• 1 boshi asperge fresco</li><li>• azeta vegetal of pinda</li></ul> <b>Marinada:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ cup soy sauce</li><li>• ¼ cup rice wine (saké) of dry sherry</li><li>• ½ siboyo geel grandi, na cuadro</li><li>• 4 teenchi konoflok, machica</li><li>• 1 cuch gember fresco, machica of raspa</li><li>• 2 tlp sucu bruin</li><li>• awa pa tapa</li></ul> <b>Sauce bruin:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 cuch hoisin sauce</li><li>• 2 cuch vinager balsamico</li><li>• 4 cuch sucu bruin</li><li>• 2 tlp peper blanco</li></ul> <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	<b>Categoria</b> Vegetariano
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¾ cup soy sauce</li><li>• 2 teenchi konoflok, machica</li><li>• 1¼ cuch gember fresco, raspa</li><li>• 3 cuch rice wine (sake) of dry sherry</li><li>• 6 cuch awa</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e tofu den triangulonan di ½-in diki. Suavemente primi nan entre paña cu ta chupa pa saka exceso di humedad. Hasa nan seco den un panchi teflon ariba un candela mediano sin usa azeta, keda primi nan cu un spatula frecuentemente. Ora nan ta kla nan mester keda firme y colo oro na tur dos banda.</li><li>2. Mientras tanto, prepara e marinada dor di combina tur e ingredientenan den un conchi, despues bo ta sumergi e tofunan cu a caba di hasa den e dje.</li><li>3. Keinta tur e ingredientenan pa e sauce bruin den un weya pa traha sauce ariba un candela mediano-halto. Lag'e cuminza herbe y sudder pa 3 minuut. Kit'e for di candela.</li><li>4. Keinta un wok te ora cu e ta saka huma ariba un candela mediano-halto. Agrega ± 3 cuchara di azeta vegetal of di pinda y despues agrega e tofu (bati e exceso di marinada for di nan) y asperge. Drei-hasa nan ariba un candela mediano-halto te ora e aspergenan ta net moli pero ainda tiki cruyente. Paga e candela y boltia e sauce bruin hunto cun'e.</li><li>5. Sirbi'e mes ora ariba aroz. Jammi-jammi.</li></ol>	