

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BBQ GALIÑA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña ± 3.5 lb, corta den 8-10 pida• 4 pida lamunchi y cayenne pepper fresco pa decora Pa e marinada: <ul style="list-style-type: none">• 2 steki lemon grass, corta grof• 1-in gember fresco, geslice fini• 6 teench'i konoflok, gechop grof• 4 siboyo shallot, gechop grof• un man-yen di taki cilantro, gechop• 1 cuch di sucu bruin• ½ cup'i lechi coco• 2 cuch di sauce di pisca Thai• 2 cuch di soy sauce	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Traha e marinada. Corta afo e parti abou (2-in) di e lemon grass y corta e resto grof. Pone den e procesado di cuminda hunto cu e gember, konoflok, shallot, cilantro, sucu, lechi coco, sauce di pisca y e soy sauce y procesa nan te ora nan ta liso.2. Pone e pida galiñanan den un conchi, basha ariba e marinada y drei pa mezcla nan bon. Tapa e conchi y lag'e marina den frigid pa por lo menos 4 ora of un anochi den frigid.3. Prepara e bbq gril of pre-calenta e forno na 400°F/200°C. Drain e galiña, pero reserva e marinada. Si bo ta cushina den e forno, aregla e pida galiñanan den un solo capa ariba e reki over di un panchi roosto.4. Cushina e galiña ariba e gril of horn'e den forno pa 20-30 minuut. Bira e pidanan y brush nan cu e marinada reserva, 1 of 2 biaha durante e cushinamento.5. Asina cu e pida galiñanan ta oro-bruin y cushina dor-n-dor, pone nan den e tayo, decora cu e pida lamunchi y sirbi mes ora.	