

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BEEF RENDANG	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb di carni stoba, blokki di 1-in• 2 siboyo• 4 teench'i konoflok• ½ tlp di salo• ¼ tlp di cayenne• 2½ cm gember fresco• 1 pida galangal• 1 cuch di paprika• 1 tlp turmeric• 2 sprich'i lemon grass, bati• 3 blach'i lamunchi corta chikito• 600 ml di lech'i coco• 1 cuch di soy sauce• 75 ml awa	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Indonesia. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un blender mezcla e sauce di soya, salo, siboyonan, konoflok, cayenne, galangal, gember, paprika, turmeric y awa den un pasta liso.2. Corta e carni na blokkinan chikito y mezcla nan cu mita di e pasta y lag'e marina pa 30 minuut den un conchi.3. Mientras cu bo ta warda e carni pa marina mezcla e resto di e pasta cu e lech'i coco, e lemongras y e blach'i lamunchi den un paila grandi.4. Laga e paila cuminsa herbe sin e tapa pa ± 30 minuut of te ora cu e mezcla a reduci na mita.5. Agrega e carni na e mezcla di pasta y continua pa herbe. Basha awa den e conchi pa ora di agrega mas awa. Reduci e candela y sudder sin tapa pa 2 ora mas of te ora cu e carni ta moli. Sigui drei e regularmente y agrega awa si ta necesario.6. Saka e lemon grass. Sirbi'e cu aroz y decor'e cu shallot corta chikito.	