

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BEEF TERIYAKI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb beef fillet*, geslice fini• ½ cup'i mirin• 1/3 cup'i light soy sauce• ¼ cup'i sucu bruin bon gepak• 1 cuch sake of biña blanco of sherry seco• 4 cm gember fresco, mula fini• 1 teench'i konoflok, machica• 1 tlp azeta sesame• 1 cuch simiya sesame• 300 g baby corn**, na mita• 2 green onion, geslice fini• siboyo getoost pa decora	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Japon.* e por ta sirloin, tenderloin, pisca of galiña.** bo por purba bell cora geroosto, sugar snap peas tambe.• Por come cu noodle herbi of drei-hasá.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e mirin, soy sauce, sucu, sake, gember, konoflok, green onion, azeta sesame y simiya sesame den un conchi grandi. Drei aden e carni y maishi y lag'e para pa 5 minuut.2. Saka e steak- y maishinan for di e marinada y sakudi nan seco, reserva e marinada cu ta resta.3. Cushina e carni y maishi den batch ariba un planch'i gril cu azeta (of gril pafó) te ora cu tur caminda e ta bruin y cushiná na bo deseo.4. Mientras tanto, pone e marinada ariba candela y lag'e cuminza herbe. Reduci e candela; lag'e sudder sin tapa pa 5 minuut.5. Sirbi e carni y maishi cu e marinada cayente basha ariba dje. Sprenglo cu siboyo getoost.	