

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

BERENHEIN JAPONES MARINÁ

Ingredientenan

- 4 berenhein Japonés
- 1 cuch di azeta sesame
- 1 tlp di gember raspa
- 1 cuch di vinager blanco
- 1½ cuch di soya sauce
- 1 tlp di sucu
- 1 tlp di dry sherry
- ¼ tlp salo Kosher

Categoria

Berdura

Sirbi cuanto

4 pa 5 persona

Nota

Cu amor di <http://www.aruba4you.com>

Instruccionnan

1. Laba y corta e puntanan di e berenheinnan.
2. Steam e berenheinnan pa 10 minuut of te ora cu nan ta casi moli. Corta nan den strip, size di come. Sprenglo nan cu e salo.
3. Combina e azeta sesame, gember, vinager, soy sauce, dry sherry y e sucu den un conchi. Mix nan bon te ora cu e sucu a disolve. Pone marina pa un anochi den frigid.