

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN KOREANO - GAJI NAMUL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 berenhein Asiatico mediano• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito• 1 tlp scama di peper pika• 1 green onion, gechop grof• ½ cuch simiya sesame geroosto• 2½ cuch soy sauce• ½ cuch azeta sesame	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e berenheinnan den pidanan di 10 cm grandi. Despues corta cada pida den mita den largo.2. Pone un weya cu awa herbe y steam e berenheinnan ariba un candela halto pa 15 minuut.3. Saka e berenhein pone den un colado pa nan fria y pa scuri e awa cu a keda den nan.4. Cu bo man corta cada pida den largo y pone e stripnan den un conchi grandi.5. Agrega e ingredientenan na e conchi y mezcla nan bon cu bo man.	