

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Boerenkool cu Konoflok y Bacon	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb boerenkool, troncon y centro saka y tira afo• 5 slice bacon*, corta ½-in hancho• 3 teenchi konoflok, chiki-chikito• 1 cup bouillon galiña• salo y peper na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Por uza pancetta tambe. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone un poco blach'i boerenkool ariba otro y lora nan den largo manera un sigá. Corta nan den largo na ¼-in diki. Keda ripiti asina cu e resto di e blachinan. Si bo haya e boerenkool fresco den paki corta caba ta miho ainda.2. Cushina e bacon sin azeta den un panchi ariba candela modera te ora nan ta cruhiente y pone nan pa drain ariba un tayo cu papel di cushina.3. Saka 3 cuchara di e azeta y pone den un weya grandi ariba un candela abou. Agrega e konoflok y cushina te ora nan ta colo oro, ± 30 seconde.4. Agrega e kool (e weya lo jena) y cushina mientras bo ta keda drei nan cu pings te ora nan a sofoca y a bira berde kla, ± 1 minuut.5. Agrega e awa y lag'e sudder, parcialmente tapá te ora cu nan ta net moli, 6-10 minuut.6. Boltia nan cu e bacon y salo y peper na smak.	