

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Boonchi cu Worst Andouille y Berdura	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 worst andouille</li><li>• 1 cuch azeta vegetal</li><li>• 1 cup siboyo gel na blokki chikito</li><li>• un kinipi di scama pika red pepper</li><li>• 2 tlp konoflok machica</li><li>• 1 paki boerenkool, stem kita y corta na ¼-inch</li><li>• ½ tlp salo kosher, plus mas na smak</li><li>• 2 bleki (14-15 ons) boonchi blanco, hawa y scuri.</li><li>• 1½ cup consome di galiña</li><li>• 2 cuch juice di limon fresco</li></ul>	<b>Categoria</b> Boonchi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta e worstnan den un Dutch oven ariba un candela mediano te ora nan ta bruin y cayente paden. Ora nan ta kla saca nan pone un banda. Ora cu nan a fria un poco slice nan pa nan ta kla pa bay den e final.</li><li>2. Sigi awor cu basha e azeta den e weya. Agrega e siboyo y e red pepper y sauté te ora nan ta moli ± 5 min. Agrega e konoflok y cushina pa 1 min mas. Drei aden awo e berdura gradualmente, agregando mas ora cu esunnan ta bira blando (slap) te ora cu tur a marchita ± 5 min. Sasona cu ½ tlp salo kosher y agrega awo e boonchinan.</li><li>3. Drei aden awor e consome y lage cuminza herbe. Reduci'e na un sudder estable, tapa y cushina pa 10 min. Kita e tapa awo y laga sudder te ora cu e likido bira diki, ± 5 min. Kibra poco boonchi cu e parti patras di e cuchara. Drei aden e juice di limon y sasona cu mas salo si ta necesario.</li><li>4. Incorpora e worstnan den e boonchi y lage cushina suavemente 2 pa 3 minuut pa e worstnan bolbe wordo keinta y pa combina e sabornan.</li><li>5. Sirbi'e cayente.</li></ol>	