

# Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
BROCCOLI CU SAUCE DI OESTER	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cabez med di Broccoli; fresco</li><li>• 3 cuch di azeta di olijfi</li><li>• 6 cuch di oyster sauce</li><li>• ½ tlp di salo</li><li>• 1 tlp di sucu</li><li>• 1 tlp di maicena</li><li>• ¼ cup'i awa</li><li>• ¼ tlp di azeta di sesame*</li><li>• 1 tlp di light soy sauce</li></ul>	Categoria
	Sirbi cuanto
	Nota
	Salada
	4 persona
	*Bo por traha bo mesun azeta: cushiná ¼ cup di simiya di sesame getoost plus 1 cup di azeta di canola of otro azeta vegetal pa 2 minuut, mix nan bon den un blender, laga sinta pa por lo menos dos ora. Ora ta kla, strain e simiyanan afo cu un paña duro. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b>	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Laba e broccoli y drain den un sefta. Corta e top di floweretnan afo. Traha di e tronconnan, pench'i swafel di ± 3 in di largura.</li><li>2. Den un wok cayente, agrega e azeta di olijfi te ora cu huma cuminsa sali, pone e broccoli y e salo aden. Drei y mix nan bon.</li><li>3. Pone aden 2-3 cuch di awa, tap'e. Cushiná ariba un candela halto pa 3-4 minuut te ora cu steam cuminsa sali for di e rand di e tapa. Kit'e y drain cu un sefta prome cu pon'e ariba un tayo pa sirbi.</li><li>4. Usa un paila pa herbe un solucion di sauce di oester, maicena, sucu, awa, azeta di simiya sesame y e sauce di soya. Ora cu ta kla, bash'e ariba e broccoli.</li></ol>	