

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CABARON PANANG CURRY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di cabaron fresco• 2 biahá $\frac{3}{4}$ cup di lech'i coco (12 ons)• 3 cuch di red curry paste• $3\frac{1}{2}$ tlp di sucú• 1 promenton berde corta den largo• 1 promenton cora corta den largo• 1 cuch di manteca di pinda• 1 cuch di sauce di pisca di Vietnam• 10 blachi di yerb'i holé (bacilicum)• 2 sprich'i lemon grass• $\frac{1}{4}$ tlp di cayenne	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un plato di Thailandia Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instrucionnan <ol style="list-style-type: none">1. Limpia e cabaronnan, saka e vena.2. Keinta den un weya/wok, ariba un candela halto, $\frac{3}{4}$ cup di lech'i coco y e pasta di red curry.3. Cushina te ora cu e sauce ta bubbel.4. Siguientemente, agrega e cabaron, mita cuch di sauce di pisca y 2 tlp di sucú.5. Keda drei'e y cushiná pa \pm 2 minuut.6. Agrega $\frac{3}{4}$ cup di lech'i coco, e resto mita cuch di sauce di pisca, $1\frac{1}{2}$ tlp di sucú, e promentonnan, e lemon grass, e cayenne y 8 blach'i basil.7. Drei'e vez en cuando, te ora cu e cabaron a bira roos, bo ta kla.8. Kita e weya/wok for di candela y drei aden awor di mantec'i pinda mientras cu e ta cayente.9. Decora cu e resto di blach'i basil.	