

# Jammi-Jammi cu Janchi

|  |  |
|--|--|
| <b>Receta</b><br>Cabaron cu Coliflor y Fenogreco   |  |
| <b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1½ lb cabaron jumbo curu, haci limpi</li><li>• juice di 1 lamunchi grandi</li><li>• 1 cuch azeta sesame of vegetal</li><li>• 1 siboyo geel, gechop grof</li><li>• 2 teench'i konoflok, gechop grof</li><li>• 1 chili cora*, sin simiya y gechop</li><li>• 1 coliflor, e floretnan</li><li>• 1 tlp di sucu</li><li>• 2 strea anis, geroosto y machica</li><li>• 2 tlp fenogreco, geroosto y machica</li><li>• 2 cup'i lechi coco</li><li>• 1 man-yen di blachi cilantro, gechop pa decora</li><li>• salo y black peper na smak</li></ul>  | <b>Categoria</b><br>Marisco  |
|  | <b>Sirbi cuanto</b><br>4 persona   |
|  | <b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un plato di piscadonan di Vietnam.</li><li>• Por sirbi'e cu noodle, aroz of baguette pa chupa e sauce fragrante y cremoso.</li><li>* Si bo kier e mas pika, uza 2 chili.</li></ul> |
| <b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Roosto e strea anis y e fenogreco hunto y despues machica nan den un mortero.</li><li>2. Gara un conchi, tira e cabaronnan den e juice di lamunchi y pon'e un banda. Keinta e wok of un weya pisa y agrege e azeta. Drei aden e siboyo, konoflok y e chili. Mientras nan ta bira bruin, agrege e coliflor. Drei-hasa pa 2-3 minuut.</li><li>3. Tira aden awor e sucu y specerijnan; strea anis y fenogreco. Agrega e lechi coco mientras bo ta drei e bon pa tur cos ta bon mezcla. Reduci e candela y lag'e sudder pa 10-15 minuut, of te ora cu e likido a baha y a bira un tiki diki. Agrega e cabaronnan y e juice di lamunchi y cushina pa 1-2 minuut, of te ora e cabaronnan a bira opaco (dof).</li><li>4. Sasona cu salo y peper na smak y strooi ariba e cilantro.</li></ol> |  |