

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CABARON CU SAUCE DI SOYA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 12-14 cabaron grandi (jumbo)• 3 cuch di azeta canola• 1 scallion grandi, geslice• 1 cuch gember fresco, geslice fini• 3 teench'i konoflok, geslice• 6 blach'i basil geslice fini• 1 bell pepper berde chikito, na douw• 1 bell pepper cora chikito, na douw• scallion largo corta fini pa decora Sauce <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup di soy sauce• 1 tlp di sucu• 2 cuch di juice di limon• 2 cuch di maicena• 4 cuch di awa friu	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi cu aroz basmati y rooibiet fresco herbi.• No sasona e cabaron. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pela, saka ader y haci e cabaronnan limpi (spaar e rabo si bo ta prefera, ami ta kit'e).2. Combina tur e ingredientenan di e sauce; mix nan bon, y pone nan un banda.3. Keinta e azeta den un wok of planchi y despues agrega e siboyo, gember, konoflok, basil y cabaronnan y laganan hasa mientras bo ta drei pa 4 minuut.4. Agrega e bell peppernan, sigui cushiná y drei pa 1 minuut.5. Basha e sauce den e wok/planchi, cushiná pa 5 minuut of djies te ora cu e sauce a evapora casi completo y e cabaronnan ta moli.6. Decora cu siboyo berde (scallion).	