

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> CHAR SIU (BBQ PORK CHINES)	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb schouder porco of nek</li></ul> <b>Marinada:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 cuch awa</li><li>• 2 cuch honing</li><li>• 2 cuch soy sauce</li><li>• 3 cuch hoisin sauce</li><li>• 1 tlp azeta sesame</li><li>• 1 tlp five spice polvo</li><li>• 2 tlp biña shaoxing</li><li>• 2 tlp soy sauce preto</li><li>• 3 konoflok machica</li><li>• 1 cubito tofu fermenta cora of (2 drup di colorante cora, opcional).</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di China.</li><li>* Wak e receta aki den e seccion di "Salsa".</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Agrega e marinada (excepto e konoflok y e tofu fermenta) na un planchi y lage cushina ariba un candela abou te ora cu e sauce a bira diki. Kite for di candela.</li><li>2. Despues agrega e red bean curd fermenta y e konoflok machica na e marinada. Mezcla nan bon.</li><li>3. Pencha e carni un tiki cu un forki. Pone e carni den un conchi glas of un sako zip lock y agrega e marinada awor na dje. Zorg pa e marinada cubri e carni tur caminda y pone den frigid pa un anochi of 6-8 ora.</li><li>4. Precalenta e forno na 400 °F.</li><li>5. Cubri un baki horna ful cu foil di aluminium. Pone e carni marina ariba e foil den e baki y tape cu un pida foil di aluminium. Hinke den e forno pa 15 min. No tira e resto di marinada afo.</li><li>6. Despues di 15 minuut retira e foil y glaze e carni tur dos banda cu e marinada cu bo a warda. Hisa e temp di e forno na 450 °F y laga e carni cushina pa 15 min mas sin tapa.</li><li>7. Despues di 15 min, glaze e carni atrobe tur dos banda y por ultimo lage cushina den e forno pa un otro 5-10 min mas.</li><li>8. Saka e carni pone ariba un tabla pa corta. Corta na slicenan ¼ inch diki y sirbi'e cu aroz, salada fresco y pika berde den vinager* y goza.</li></ol>	