

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### CON PA TRAHA TERIYAKI SAUCE\*

<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cup sucu</li><li>• 1 cup soy sauce</li><li>• ½ apelsina pela, sin simiya, haci limpi</li><li>• 2 pika jalapeño sin simiya, gechop</li><li>• 5 green onion gechop</li><li>• ⅓ cup gember, pela y gechop</li></ul>	<b>Categoria</b> Sauce
	<b>Sirbi cuanto</b> multiple
	<b>Nota</b> *Manera Guy Kawasaki.

## Instruccionnan

1. Blend tur cos den un blender of procesado di cuminda.
2. E mester bira un puree suave.
3. E receta aki ta bira 3 cup di sauce locual ta suficiente pa marina 2½ lb di galiña of tri-tip steak.
4. Pa marina galiña of steak, pon'e den un conchi glas of saco di plastic. Tap'e y pone den frigid pa te cu 1 anochi.
5. Saka e galiña of steak for di e marinada y sek'e cu papel di cushina. Bo por cushina e galiña of steak ariba un BBQ pafo of bo por uza un planchi gril ariba e stoof.
6. Pone e restante marinada den un weya mediano y herbe pa 15 minuut. Si e marinada bira mucho diki, agrega 2-3 cuchara di awa y sigi herbe.
7. Filtra e marinada dor di un sefta fini y spreglo ariba e galiña cushina of steak.