

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> DELICIA DI ISLA VICTORIA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 filet di salmou, sin cuero</li><li>• 2 man-yen di cilantro, gechop grof</li><li>• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch di gember gechop chikito</li><li>• juice di 6 apelsina</li><li>• juice di 3 limon</li><li>• 1 pika Thai corta chikito</li><li>• 2 tlp di azeta sesame</li><li>• 1 cuch sauce di soya</li><li>• salo na smak</li><li>• peper fresco na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Marisco
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> For di Isla Victoria, Canada.
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un baki pa horna aregla e salmounan. Mezcla e ingredientenan den un conchi y basha nan ariba e salmou y lage marina pa <math>\frac{1}{2}</math> ora.</li><li>2. Pre-calenta e forno na 350°F. Pone e baki cu e salmounan y e marinada den e forno y laga esaki horna sin tapa pa <math>\pm \frac{1}{2}</math> ora. Ora e ta kla e salmou mester kita fasil for di otro cu un forki.</li><li>3. Sirbi e plato aki cu aroz y un salada fresco. Basha e sauce rikamente ariba e salmou y aroz.</li></ol>	