

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA CU BROCCOLI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb pech'i galiña*, sin cuero ni weso, size di come</li><li>• 1 bell cora, na cuadra di 1-in</li><li>• 2 troshi broccoli, floret. E tronkon ¼-in diagonal</li><li>• 4 green onion, diagonal 2-in diki</li><li>• ½ cup stock di galiña, dividi</li><li>• 2 cuch soy sauce Kikkoman</li><li>• 1 cuch maizena</li><li>• 1 cuch sauce di oester</li><li>• 1 tlp azeta sesame</li><li>• ¼ tlp pasta di chili</li><li>• 3 cuch azeta vegetal</li><li>• 3 teench konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch gember, chiki-chikito</li><li>• ½ cup noot di cashu</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> * Por tambe cu pia hente sin cuero ni weso.
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bati hunto ¼ cup di e stock di galiña, e soy sauce, maizena, sauce di oester, azeta sesame y pasta chili y pone un banda.</li><li>2. Keinta un wok of planchi hundo ariba un candela halto y basha 2 cuch di azeta aden. Drei'e pa e azeta cubri tur caminda. Agrega e galiña y drei-hasa pa 3-4 minuut of te ora e no ta roos mas paden. (Si ta necesario, hasa e galiña den dos biaha). Pone nan ariba un tayu.</li><li>3. Agrega e resto cuch di 1 azeta na e wok. Drei-hasa e konoflok y e gember pa 10 seconde te ora cu e ta fragrante. Agrega e broccoli y bell cora, drei-hasa pa 1 minuut. Agrega e siboyonan, drei-hasa pa 30 seconde.</li><li>4. Basha awor e restante ¼ cup di stock aden, tap'e y lag'e steam pa 2 minuut of te ora e broccolinan ta moli, pero cruhiente. Drei'e solamente 1 biaha.</li><li>5. Bolbe pone e galiñanan aden y pusha tur cos den e wok un banda pa asina bo traha un buraco. Basha e mezcla di soya den e buraco y cushina mientras bo ta keda drei'e pa 1-2 minuut of te ora e sauce bira diki.</li><li>6. Drei awor e berduranan y e galiña den e sauce te ora tur caminda ta bon cubri. Sprenglo noot di cashu ariba y kla bo ta pa jammi-jammi.</li></ol>	