

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA Corta Chikito Cu Lamunchi	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 pecho di galiña sin weso, corta chiki-chikito• un tiki season all• 1 cuch di azeta di canola• 1 siboyo grandi, corta chikito• 4 teench'i konoflok, gechop y bati na pasta• 1 tlp sucu• ¼ tlp Cayenne pepper (½ fresco machica)• 2½ cuch di sauce di pisca• 2 green onions of 4 shallot, geslice fini• 2 cuch di lemon grass corta chiki-chikito of 2 cuch di seco* of 2 tlp di polvo• ¼ cup'i menta fresco, corta chiki-chikito (warda un poco pa garnish)• 1½ cuch di polvo di aroz* (½ cup)• 4 tlp di juice di lamunchi• 1 concomber geslice• 1 carot geslice• mita col corta na 4 blokki	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Laab Gai, Un plato favorito for di Thailandia.• Sirbi'e cu aroz Jasmine. Equivalentenan: <ul style="list-style-type: none">• Un steelchi corta chikito = 1 cuch seco.• Polvo di lemon grass ta wordo haya bou di e number "Sereh powder" y un telep = 1 steelchi chikito.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e galiña c'un tiki season all.2. Prep e ingredientenan dor di slice fini e siboyo y lemon grass. Chop e green onions of e shallot den pidanan chikito. Slice carot y concomber den dwars. Corta e col den wedge.3. Den un wok of planchi mediano, sauté e siboyo corta chikito y e lemon grass fresco den e azeta canola ariba un candela halto. Ora cu e siboyonan ta cuminsa bira transparente, agrega e pechonan y cushiná. Baha candela na med/halto. Ora cu e pechonan ta kla, pon'e un banda y lag'e fria.4. Unavez friá, agrega e otro ingredientenan uno pa uno; konoflok, sucu, cayenne pepper, sauce di pisca, shallot, lemon grass, menta, polvo di aroz, mientras bo ta drei. Reserva e juice di lamunchi como e ultimo ingrediente pa agrega.5. Dividi e mezcla den 4 tayo. Aregla e concomber, e carot geslice y e pida colnan rondo di cada plato y sirbi'e. <p>*Traha bo mesun polvo di aroz dor di roosto aroz blanco sin herbe den un planchi seco, preferibel un planchi di hero, ariba un candela abou te mediano, mientras bo ta drei e frecuentemente pa e bira uniformemente un colo bruin pa preto. Esaki ta tuma ± 10-15 minuut. Si e grano ta birando bruin mucho lihe of no uniformemente, ta pasobra e candela ta mucho halto - bah'e te ora cu e ta roosto bon. Roosto slow ta rindi un resultado mas fragrante y menos santoso, pasobra e grano no solamente ta bira bruin pafo, pero ta cushiná te den e paden. E grano ta gara hopi cayente si, pues lag'e fria prome cu bo grind'e na un polvo. Por usa un mortero of machicadó. Blend e aroz te ora cu e ta áspero y nan ta ± ¼ di e size original.</p>	