

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña Lemongrass - Gai Sai Takrai	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di galiña*, sin cuero ni weso, corta na size di come• 1 cuch di azeta olijfi• 2 cuch di juice di lamunchi• 2 cuch di sauce di pisca• 1 cup di bouillon di galiña• ¼ tlp di cayenne peper• 1½ tlp di sucu• 1 cuch di casc'i lamunchi raspa• 2 cuch di shallot geslice• 3 teench'i konoflok geslice fini• 2 cuch di lemongrass fresco geslice• 2 cuch di siboyo geel corta na dow• 1 cuch scallion/siboyo berde, geslice fini• 1½ cuch menta fresco, chiki-chikito• 1½ cuch basil fresco, chiki-chikito• 2 cuch di pinda machica pa decora	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Vietnames.• Sirbi cu aroz Jasmine gesteam. * E por ta pecho, pero pia hente tambe ta bon. Por uza cabaron tambe.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mezcla e juice di lamunchi y e sauce di pisca, y marina e galiña den dje pa ± 1 ora.2. Bati e lemongrass cu un martiu di palo y despues slice e hopi fini.3. Keinta e azeta den un wok of planchi ariba un candela med-halto y agrega e shallotnan, siboyo, konoflok, cayenne y lemongrass y drei-hasa nan te ora cu e ta aromatico.4. Agrega e galiña y e marinada y drei-hasa te ora cu e cuminsa cambia colo. Agrega e resto di ingredientenan; bouillon, casc'i lamunchi, sucu, y drei-hasa te ora cu tur cos ta bon cayente dor-n-dor y e galiña ta ful cushiná.5. Strooi e menta y basil awor y drei nan bon aden.6. Ora di sirbi'e, strooi e pinda garna ariba.	