

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña Vietnam cu Daikon y Carot Zuur	
Ingredientenan Pa e galiña: <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb pecho of bil galiña sin cuero y weso. Corta e pecho cruza, slice ¼-in-diki• 2 teench'i konoflok, corta chiki-chikito• 2 cuch di sucu• 2 cuch di sauce di pisca• 1½ cuch di azeta olijfi• 1 cuch di juice di lamunchi fresco• 1½ tlp di Sriracha of Szechuan sauce Pa e zuur: <ul style="list-style-type: none">• 2 carot mediano, pela• ½ lb radeishi Daikon, pela• ½ cup vinager di aroz• ¼ cup di sucu• 1 tlp di salo Pa decora: <ul style="list-style-type: none">• 1 man-yen basil fresco, gechop grof• 1 man-yen menta fresco, gechop grof	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Vietnam. E galiña cu e berduranan den zuur nan ta come lora den blachinan di lechuga y ta wordo comi cu man.
Instruccionnan 1. Marina e galiña: Bati hunto e konoflok, sucu, sauce di pisca, azeta, juice di lamunchi, y e sauce pika den un conchi grandi te ora cu e sucu a disolve. Agrega e galiña y bolti'e te ora cu tur parti ta cubri, despues lag'e marina pa 30 minuut den frigid. 2. Traha zuur mientras galiña ta marina: Corta carot- y e radeishinan grandura di pench'i swafel; 1/8-in diki y 2-in largo. Bati hunto e vinager, sucu, y salo den un conchi te ora cu e sucu a disolve, despues agrega e berduranan y boltia nan pa nan combina. Laga nan para mientras bo ta boltia nan de bez en cuando te ora cu nan sofoca, ± 15 minuut. 3. Gril e galiña: Keinta e planchi-gril ariba un candela halto modera te ora cu e ta cayente, despues gril e galiña den 4 batch. Bira nan solamente 1 biaha cu pings, te ora cu nan ta dor-n-dor hasa. Pone e galiña ariba un tayo y tapa nan cu foil te ora cu tur ta kla. 4. Sirbi'e cu e zuur. Awor bo galiña ta kla pa saborea cu e zuur y otro acompaña. Decor'e cu e menta y basil fresco.	