

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA CU BERENHEIN JAPONES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 berenhein Japonese, geslice diagonal</li><li>• 2 cuch di azeta vegetal canola</li><li>• 2 pech'i galiña sin weso ni cuero, corta den slicenan fini</li><li>• 2 tlp gember corta chiki-chikito</li><li>• 1 jalapeño sin simiya corta chikito</li><li>• 1 carot, geslice na ¼-in diki</li><li>• 1 cup di sugar snap peas (250 ml)</li><li>• 2 teench'i konoflok, corta chiki-chikito</li><li>• 2 cuch tamari soy sauce</li><li>• 1 cuch hoisin sauce</li><li>• 1 cuch di simiya di sesame getoost, pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi'e cu aroz gesteam.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta mita di e azeta den un wok ariba un candela halto. Ora cu e azeta ta casi huma, drei-hasa e berenhein pa 2-3 minuut of te ora nan a djis cuminsa lombra y a cuminsa cushiná. Saka nan y pone un banda.</li><li>2. Den e mesun wok keinta e restante di azeta te ora cu e ta saka huma. Agrega e galiña, gember y jalapeño y keda drei te ora nan ta colo di oro y mita cushiná, ± 2 minuut.</li><li>3. Agrega e konoflok, carotnan, snap peas, soy sauce y e hoisin y drei nan pa un 5 minuut mas, te ora cu e carot- y boonchinan ta casi moli. Agrega atrobe e berenhein cu bo a pone un banda, tap'e y caba di cushin'e pa 1 minuut of te ora cu e sauce ta diki y e galiña ta cushiná dor-n-dor. Si ta necesario agrega un poco awa. Sprenglo cu e simiya sesame getoost.</li></ol>	