

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GEMBER CU GALIÑA THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1½ lb carni galiña, sin weso ni cuero, na size di come• 1 man-yen di shiitake mushroom, fresco of seco, size di come• 1 pak'i snow peas, of 2 cup'i pak choy• 1 bell pepper cora, julienne• 1 siboyo mediano, geslice• 4 teench'i konoflok, chiki-chikito• 4 pida gember grandura di bo duim, 2 julienne y 2 machica• 1 jalapeño sin simiya, machica of ¼ tlp cayenne• 1 tlp di maicena dissolve den• 4 cuch di sauce di soya of tamari• un man-yen di basil gechop grof Sauce: <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di sauce di soya of tamari• 1 cuch di sauce di pisca <i>Sigui wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <p><i>Aki e ingredientenan ta sigui:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di brandy• 1 tlp di sucu bruin• 1 cuch vinager rice wine of otro tipo Traha apart: <ul style="list-style-type: none">• 1 tlp maicena dissolve den 2 cuch'i awa Otro: <ul style="list-style-type: none">• 2-3 cuch di azeta olijfi• 1 man-yen cilantro fresco, gechop grof pa decora
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e galiñanan den un conchi y mix nan hunto cu e maicena dissolve den e sauce di soya. Drei bon pa e carni ta bon cubri den e marinada. Pon'e un banda mientras bo ta prepara e otro ingredientenan.2. a. Prepara e shiitake manera e instruccionnan ta duna. b. Julienne e gember pa bo haya palitonan manera swafel 1½-in largo y machica e otro 2-nan.3. Traha e sauce dor di mix tur e ingredientenan di sauce; di sauce di soya te cu vinager rice wine hunto den un kopi. Pon'e un banda. Traha tur e otro ingredientenan pa drei-hasa.4. Cuminsa pa pone e azeta den un wok of planchi grandi, ariba un candela med-halto. Ora cu e azeta ta bon cayente, agrega e konofloknan gechop y poco di e gember y hasa pa ± 1 minuut. Agrega e siboyo, jalapeño, mushroom, galiña (hunto cu e maicena/soya), y e palitonan di gember. Drei-hasa pa 5-10 minuut, of te ora cu e galiña ta cushiná. Agrega un tiki awa si e wok ta bira seco (1 cuch cada biaha).5. Agrega e snow peas, bell pepper, y e gember machica. Drei-hasa pa 3 minuut mas, of te ora cu e snow peas a bira moli. Atrobe, agrega un tiki awa si mester pa e ingredientenan hasa bunita.6. Agrega e sauce. Drei un par di minuut mas pa cushiná tur e ingredientenan y laga nan absorba e sauce.7. Finalmente, agrega e maicena dissolve den awa, drei e lihe pa e dissolve den e sauce. Ora cu e sauce den e wok bira diki, kit'e for di e candela. Tira awor e basilnan y drei un rato mas.8. Test e salo, si falta pone mas sauce di pisca. Si e ta salo di mas, primi un poco juice di lamunchi aden.9. Decora cu blach'i cilantro fresco. Sirbi cayente cu aroz Jasmine.	