

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> HALA DI GALIÑA CANTONES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 lb hala galiña grandi</li><li>• 6 cuch awa</li><li>• 3 cuch hoisin sauce</li><li>• 2 cuch soy sauce preto (Chines)</li><li>• 1 cuch azeta sesame</li><li>• 1 teenchi konoflok, machica</li><li>• 1-in gember fresco, pela y mula</li><li>• 1 cuch rice wine Chines of dry sherry</li><li>• 2 tlp chili bean sauce</li><li>• 2 tlp vinager biña cora of blanco</li><li>• 2 cuch sucu bruin light</li><li>• 50 gr noot cashu, gechop</li><li>• 2 scallion (spring onion), chiki-chikito</li></ul>	<b>Categoria</b> Pasaboca
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 Persona
	<b>Nota</b>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pre-calenta e forno na 425°F/220°C, pa 15 minuut prome cu cushina.</li><li>2. Gara un weya pa traha sauce chikito y pone aden 6 cuch di awa, e hoisin sauce, soy sauce, azeta sesame, konoflok, gember, rice wine Chines of sherry, chili bean sauce, vinager y sucu. Lag'e cuminza herbe, mientras bo ta drei'e de bez en cuando y lag'e sudder pa ± 30 seconde. Kita e esmalte for di e cayente.</li><li>3. Pone e halanan den un solo capa ariba un baki pa roosto. Basha e esmalte ariba y drei nan te ora cu e halanan ta bon cubri. Tapa e baki ligeramente cu foil di aluminium, pone den e forno y roosto pa 25 minuut. Despues bo ta kita e foil, hunta e halanan y horna nan pa 5 minuut mas.</li><li>4. Awor bo ta baha e candela den e forno na 375°F/190°C. Saka e baki afo pa bo bira e halanan y sprenglo nan cu e cashu- y e scallionnan. Bolbe hinka nan den e forno y cushina pa 5 minuut, of te ora cu e cashunan ta ligeramente bruin, e esmalte ta pega y e halanan ta moli. Saka nan for di e forno y laga fria pa 5 minuut prome cu bo sirbi nan.</li><li>5. Prepara hopi napkins pa e dedenan!</li></ol>	