

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
HAM CU SAUCE DI ANASA-RASINCHI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 ham di 5 lb, sin weso• 1 bleki (6 ons) di anasa-apelsina gefreez of juice di anasa concentra• 3 cuch maple siroop• 3 cuch vinager balsamico• ¼ tlp thyme, machica• 1/3 cup'i siboyo, chiki-chikito• 1 cuch ghee• 1¼ cup'i awa• ¾ cup'i rasinchi• 1 tlp clabo hente• 1 bleki anasa chunk, corta mas chikito ainda• ½ cup'i maple siroop• ½ tlp simiya mosterd, roosto, machica• ¼ cup'i vinager balsamico• 4 tlp maizena	Categoria Ham
	Sirbi cuanto 18 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Un dia prome cu bo ta bay haci e ham, sak'e for di den freezer y pon'e den su empake den e frigid.2. Kita e cuero y exceso di vet prome cu e bay den weya pa herbe.3. Pone e pia di ham den un weya grandi cu awa. Laga e awa pasa e ham un tiki y lag'e herbe pa ½ ora riba candela abou.4. Pre-calenta e forno na 325°F.5. Pone e ham ariba un reki den un baki pa roosto no hundo. Horna sin tapa pa ± 1¼ ora, te ora cu e temperatura interno ta 140°F.6. Den un weya pa sauce chikito, combina mita di e juice concentra, 3 cuch di maple siroop, 3 cuch di vinager y e thyme. Lag'e cuminza herbe. Reduci e candela na low, lag'e sudder sin tapa pa 5-10 minuut of te ora cu e ta ligeramente diki. Keda drei'e de bez en cuando.7. Baste e ham cu e briyo aki e ultimo 15-20 minuutnan. Saka e ham for di e forno, lag'e fria, slice y sirbi'e cu e sauce di anasa-rasinchi. <p>Sauce di Anasa-Rasinchi: Den un weya di traha sauce mediano, sauté e siboyo den ghee te ora nan ta moli. Agrega e resto di e juice concentra, awa, rasinchi, maple siroop, clabo, pida anasanan y e mosterd. Drei hunto ¼ cup'i vinager y maizena; drei'e den e mezcla di rasinchi. Cushina y drei te ora cu e bira diki. Sigi cushina y drei pa 2 minuut mas.</p>	