

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Jambalaya cu Cabaron y Worst	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cup di rookworst cushiná• 1 cup di cabaron* cushiná• 2 cuch di azeta canola• 1 teench'i konoflok, chiki-chikito• ½ pida selder, na blokki chikito• 1 siboyo, na blokki chikito• 1 pida leek of green onion, chikito• ½ cup bell berde, gechop chikito• ½ cup bell cora, gechop chikito• ¼ cup di parsley fresco, gechop• ½ tlp di salo kosher• ¼ tlp di thyme seco• 1 blach'i bay• 1/8 tlp di cayenne• 1 kinipi di saffron• 14.5 ons bleki tomati blokki (diced)• 1 cuch di pasta di tomati <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i>• 2 cup aroz, grano grandi no cushiná• 2½ cup bouillon di galiña ----- <ul style="list-style-type: none">* Por uza galiña tambe.• Ta recomendabel usa e worst andouille, pero ami ta uza rookworst of worst Kielbasa pasobra na Aruba e andouille ta difencil pa haya.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Cuminsa pa prepara e berduranan. Corta ¼ slice grandi di cada un di e bell peppernan. Corta nan na cuadro chikito, mes grandi. Sigui cu corta e siboyo, konoflok, selder, leek y parsley. Pone nan kla ariba un tayo, menos e parsley.2. Sigui pa prepara e rookworst. Corta den mita, y despues corta esakinan den mita atrobe. Slice nan pa nan ta pidanan triangulo chikito. Ariba un candela mediano, basha e azeta den un weya grandi y hundo. Agrega e rookworst y sauté nan.3. Unavez cu nan ta bruin, agrega e blachi bay, konoflok, siboyo, leek of green onion, selder y bellnan. Cushiná te ora cu e berduranan ta moli. Awor agrega e bleki di tomati na blokki y e pasta di tomati. Basha e aroz den e weya. Agrega e bouillon di galiña. Finalmente, agrega mita di e parsley y e sasonnan.4. Drei tur e ingredientenan pa asina nan ta bon combina, y despues laga tur cos herbe. Tapa e weya y reduci e candela na low. Lag'e cushina pa ± 25 minuut mientras bo ta drei e de bez en cuando.5. Agrega awor e cabaron y e resto di parsley y cushiná te ora cu e cabaron ta cayente.6. Saka e blach'i baynan y sirbi'e den un conchi pa sirbi y jammi-jammi!	