

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|---|---|
| Receta LO MEIN | |
| Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di soft lo mein noodles• ½ lb tloin steak* geslice den strip fini y corta chikito• 1 pk mushroom shiitake, geslice grof• ¼ cup carot, julienne**• 2 green onion, geslice fini• 2 slice di gember• 1 teench'i konoflok corta grof• 5 cuch azeta olijfi, dividi• 2 cuch di soya sauce scur• 1 tlp maicena• 1 cup di boonchi spruit Pa e marinada: <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di soya light• 1 tlp sucu (½ pa e marinada)• 1 cuch di biña cora• ½ tlp salo Kosher <i>Sigi wak na nota pa mas ingrediente!</i> | Categoria Pasta |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota <p>*Lo Mein tambe por wordo haci cu galiña, cabaron of djis berdura.</p> <p>**Pa gana tempo, bo por cumpra carotnan pre-shredded; esaki ta ± un carot mediano.</p> <p><i>Aki ta sigi e ingredientenan:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• peper na smak• ¼ tlp azeta sesame• 1 cuch azeta olijfi <p>Cu amor di http://www.aruba4you.com</p> |
| Instruccionnan <p>1. Traha e Marinada pa e Lo Mein. Un par di ora prome cu cushiná, traha e marinada pa e carni. Corta e carni den stripanan fini y despues cortanan chikito. Den un conchi pa mix, combina e biña, e soya kla, mita di e sucu, un spreglo di peper, azeta sesame, ½ tlp salo Kosher y 1 cuch di azeta canola. Basha e sauce over di e carni. Tap'e y lag'e marina den frigid pa un par di ora.</p> <p>2. Cushiná e Lo Mein Noodles. Ora cu bo ta kla pa cushiná tur cos, cuminsa cu e noodles y e berduranan. Prome, laga awa cuminsa herbe den un paila. Cushiná e lo mein noodles di acuerdo cu e direccion ariba e paki, casi semper e ta entre 1 y 3 minuut. Drain nan den un colado y hawa nan cu awa di kranchi, pa nan no cushiná di mas.</p> <p>3. Prepara e Sauce di Lo Mein. Siguietemente, corta e scallionnan. Despues bo ta chop un slice di e gember. Apart di esakinan, tambe prepara, e sauce dor di combina e soya scur y e resto ½ tlp di sucu.</p> <p>4. Keinta y Duna Smak na e Azeta. Awor, keinta 2 cuch di azeta den un wok ariba un candela halto. Bo ta bay duna smak na e azeta aki dor di agrega e gember y e teench'i konoflok. Bruin nan pa 1 of 2 minuut.</p> <p>5. Drei-hasa e Ingredientenan di e Lo Mein. Siguietemente, drei-hasa e mushroomnan pa un par di minuut pa nan bira moli. Despues agrega e carni. Cushiná te ora cu e carni no ta roos mas. Pone un tiki awa den e maicena y bash'e hunto cu e carni y mushroomnan. Siguietemente, basha e carotnan aden. Cushiná pa 1 minuut mas. Basha tur cos awor den un conchi mientras bo ta bay traha cu e noodlenan.</p> <p>6. Drei-hasa e Lo Mein Noodlenan. Agrega 3 cuch mas di azeta. Ora cu e ta cayente, hasa e noodlenan y baha e candela bek na medium. Laga e noodlenan wordo cubri cu e azeta y cushiná te ora nan ta cayente. Despues, agrega e scallionnan, boonchi spruit, y finalmente e mezcla di carni y berduranan. Mix nan tur hunto. Finalmente, basha e sauce ariba y cushiná pa 1 minuut mas. Sirbi cayente y jammi.</p> | |