

Jammi-Jammi cu Janchi

| | |
|---|---|
| Receta Mushroom Salvahe y Carni Drei-Hasa | |
| Ingredientenan Pa e carni: <ul style="list-style-type: none">• ¾ lb flank steak of skirt steak, vet y tendon kita• 2 tlp gember, chiki-chikito• 1 tlp soy sauce• 1 tlp azeta olijfi• ¾ tlp maizena• ¾ tlp Shaoxing wine of dry sherry• 1/8 tlp salo kosher• 1/8 tlp gr black pepper fresco Pa e drei-hasa: <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch Shaoxing wine of dry sherry• 2 cuch soy sauce mezcla cu• 1½ tlp maizena• ½ tlp di sucu bruin gepak• 1 tlp rice vinegar• 2 cuch azeta olijfi <i>Wak na nota pa mas ingrediente!</i> | Categoria Carni |
| | Sirbi cuanto 4 persona |
| | Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta Chines. <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• 3 cup mushroom mix (maitake, lobster, chanterelle, porcini of shiitake) limpi, puntanan kita, geslice den largo dor di e troncon na pidanan di ½-in hancho.• salo kosher na huicio• gr. black pepper na huicio• 1 leek grandi na mita den largo, laba y geslice den pidanan di ½-in• 2 pida selder med geslice ¼-in diki• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito |
| Instruccionnan Pa e carni: <ol style="list-style-type: none">1. Corta e steak den e nachi na pidanan di 2 pa 3 inch hancho, despues corta cada strip atrobe contra e nachi na ¼-in diki. Pone e carni y e otro ingredientenan den un conchi y drei tur cos bon pa e carni ta cubri tur caminda igual. Pone un banda. Pa e drei-hasa: <ol style="list-style-type: none">1. Pone e Shaoxing of sherry, soy sauce, maizena, sucu bruin y vinager den un conchi chikito y drei e bon y pone un banda.2. Keinta e wok te ora cu un pipita di awa ta evaporiza ora bo tire aden. Basha 1 cuch di azeta aden y agrega e carni. Cushina te ora cu e carni cuminza sear, ± 1 minuut. Keda drei-hasa te ora e carni ta ligeramente bruin pero no ful cushina. Saka y pone apart.3. Basha 1 tlp di azeta den e wok. Basha mita di e mushroom den e wok y sasona ligeramente cu salo y peper. Keda drei y cushina te ora nan ta bruin y moli ± 3 minuut. Ora cu e ta kla sake pone den e tayo hunto cu e carni. Ripiti e proceso cu e restante mushroom cu un otro tlp di azeta.4. Basha ½ tlp di azeta den e wok y agrega e leek, selder y konoflok. Drei-hasa te ora cu e leek ta marchita, ± 2 minuut. Bolbe pone e carni, mushroom y tur e juice cu a acumula di e carni y mushroom. Drei aden e mezcla di soy sauce-maizena. Drei-hasa te ora cu e carni ta djis cushina, ± 1 minuut.5. Sirbie di biaha cu aroz. | |