

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta NOODLE CU MANTECA DI PINDA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ cup bouillon di galiña• 1½ cuch gember fresco, chiki-chikito• 3 cuch soy sauce• 3 cuch manteca di pinda• 1½ cuch honing• 1/8 tlp cayenne peper• 3 teenchi konoflok, chiki-chikito• 8 ons Udon noodles• ¼ cup green onion, gechop• ¼ cup pinda, gechop• ¼ cup carot kibra (shredded)• ¼ cup cilantro, gechop grof	Categoria Pasta
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E ta bay bon cu 'Frekedel di Tuna Asiatico', busk'e den e recetanan.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone un weya grandi di awa herbe. Agrega e noodlenan y cushina te ora e ta moli di acuerdo cu e instruccionnan riba e paki. Drain'e.2. Mientras tanto, combina e bouillon di galiña, gember, soy sauce, mantec'i pinda, honing, cayenne y e konoflok den un weya pa traha sauce. Cushina ariba un candela mediano te ora e mantec'i pinda a dirti y tur cos ta bon keinta.3. Agrega e noodle, e carot kibra y e cilantro y boltia nan pa tur caminda ta cubri. Decora cu green onion y pinda.	