

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAK CHOI DEN SAUCE KONOFLOK THAI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 5-6 cabez pak choi of bok choi*• 1 cuch azeta olijfi pa drei-hasa Pa e sauce: <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch sauce di oester• 2 cuch soy sauce• 2 cuch sauce di pisca• 2 cuch Thai chili sauce dushi• 7-8 teench'i konoflok, chiki-chikito• ± 2 tlp di juice di lamunchi• 2 cuch sucu bruin	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Por uza broccoli tambe of cualkier tipo di berdura Chines.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Corta e parti mas abao. Laba y separa e pak choinan.2. Mezcla hunto tur e ingredientenan pa e sauce den un conchi. Drei'e bon pa e sucu dissolve.3. Keinta un wok of panchi grandi ariba un candela med-halto pa 30 seconde te 1 minuut. Agrega e azeta y drei'e rond.4. Awor agrega e pak choi plus 2-3 cuch di e sauce. Drei-hasa pa 1-2 minuut of te ora e wok/panchi cuminsa bira seco.5. Agrega awor un otro 2-3 cuch di e sauce y sigi drei-hasa pa un 2-3 minuut mas, of te ora e pak choy bira berde kla y e troncon blanco ta moli pero cruhiente ainda.6. Test e smak di un pida. Agrega mas sucu si e ta mucho bitter of mas juice di lamunchi si e ta mucho salo. Si bo ta prefera mas sauce, pone un tiki mas.7. Pa sirbi, saka e pak choi y pone nan den un conchi pa sirbi y despues basha e sauce for di e wok/panchi ariba dje.	