

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Pork Fillet Cu Webo y Mushroom	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• un man-yen di shiitake, corta chikito• ½ lb pork loin, corta na size di swafel• 225 gr col Napa, corta fini-fini• 115 gr bamboo shoots, corta fini-fini• 2 scallion (spring onion), fini-fini• 3 webo• 1 tlp salo• 4 cuch azeta vegetal• 1 cuch soy sauce• 1 cuch rice wine Chines of dry sherry• un par di druppel azeta sesame	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laga e mushroomnan para den awa cayente pa 25-30 minuut, hawa, seca y corta nan chikito. Corta e carni porco fini na size di penchi swafel. Corta e blachinan di e col Chines fini, mescos tambe e bamboo shoots y e scallionnan.2. Bati e webonan cu un pinchi salo. Keinta un tiki azeta den un wok, agrega e webonan y scramble nan liheramente, pero no laga nan bira mucho seco. Saka nan for di e wok. Keinta e restante azeta den e wok y drei-hasa e porco pa ± 1 minuut, of te ora e colo cambia.3. Agrega e berduranan na e wok y drei-hasa pa 1 minuut. Agrega e restante salo, e soy sauce y rice wine of sherry. Drei pa 1 minuut mas prome cu agrega e webonan gescramble. Kibra e webonan gescramble y blend nan bon.4. Sprenglo cu azeta sesame y sirbi.	