

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta RIBS-Y-PIKS	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 lb di spareribs• 3 cuch di soya sauce• 1 tlp di salo• 1 cuch rice wine Chines of dry sherry• 1 tlp di azeta sesame• 1 tlp di five spice polvo• 1 tlp di ground black pepper of blanco• 1 teench'i konoflok, machica• ¼ tlp di cayenne• ¼ cup honing disolve den ½ cup awa herbi	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto 4 - 6 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi cu BBQ sauce di bo preferencia. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone e spareribs den un baki grandi pa e marina.2. Den un conchi chikito, combina e sauce di soya, rice wine Chines, azeta sesame, five spice polvo, peper, e cayenne, salo y e konoflok machica.3. Agrega e mezcla na e spareribs y marina den frigid, tapa, pa 2 ora. Drei nan de vez en cuando pa bo ta sigur cu e spareribs a wordo cubri tur caminda cu e marinada.4. Pre-calenta e forno na 350F. Pone un bak'i cookie cubri cu aluminium foil. Pone un gril ariba e bak'i cookie y pone e spareribs ariba e gril. Roosto pa 50 te 60 minuut, of te ora cu e ribchinan ta cuminsa krem. Brush e spareribs cu e mezcla di honing y awa diferente biaha durante e roostamento. Saka nan y laga fria djis un rato prome cu bo sirbi nan. Bo por gril e spareribs tambe.	