

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Rooibiet y Siboyo Caramelisa cu Feta	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 cuch vinager cider• 1 tlp Dijon mosterd• ¼ tlp black pepper• ¾ tlp salo• 5 cuch azeta di olijfi• 1 lb siboyo (2 med), cuartisa den largo, despues corta na pidanan di 1-in• 15 ons rooibiet (2), horna* y corta chikito na size di come• ½ cup keeshi feta, garna• ¼ cup pine nuts, getoost y gechop grof	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota * Corta e top di e rooibiet, frega nan bon bou di awa y lora nan apart den foil. Pone nan den forno na 400°F pa ± 1 ora. Despues pela nan.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Bati hunto e vinager, mosterd, peper y ½ tlp di salo den un conchi grandi, despues agrega poco-poco 3 cuch di azeta, te ora cu nan ta bon combina.2. Cushina e siboyonan cu e restante ¼ tlp di salo den e restante 2 cuch di azeta den un panchi ariba un candela modera, mientras ta drei e de bez en cuando te ora nan ta oro-bruin, 18 pa 20 minuut. Tambe bo por wak e receta; "Con Pa Haci Siboyo Caramel" y sigi e instruccionnan aki. Agrega e siboyonan na e dressing, despues agrega e rooibiet y keeshi, drei suave pa nan combina.3. Spenglo pine nuts ariba y sirbi'e.	