

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SABROSO AROZ HASA THAI	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 cuch azeta vegetal</li><li>• 1 lb tenderloin*, na pidanan fini y chikito, cushina adelanta na bo smak</li><li>• 4 teenchi konoflok, chiki-chikito</li><li>• 1 chili cora, sin simiya y chiki-chikito</li><li>• 3/4 cup noot di cashu, getoost</li><li>• 3/4 cup scam'i coco sin sucu, getoost</li><li>• 1 tlp di sucu bruin</li><li>• 4 cuch light soy sauce</li><li>• 2 cuch rice vinager, vinager di aroz</li><li>• 2 webo</li><li>• 2 cup green beans, geslice</li><li>• 8 ons bok choy, geschred*</li><li>• 2 cup aroz jasmine, cushina</li><li>• 4 pida lamunchi (wedge) pa sirbi</li></ul>	<b>Categoria</b> Thai
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> * Bo por uza cualkier berdura cu bo por tin y tambe bo por uza carni of bestia di casca for di lama
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Keinta e azeta den un wok of den un weya grandi. Agrega e konoflok y cushina ariba un candela mediano-halto te ora nan ta colo oro. No lag'e kima sino e ta smak marga. Agrega awor e chili cora, noot di cashu y e coco getoost y drei-hasa djis un rato so pa preveni cu e coco no ta kima. Drei aden awor e sucu, soy sauce y e vinager di aroz. Boltia tur cos pa 1-2 minuut.</li><li>2. Pusha tur cos na un banda di e wok of weya y kibra e webonan den e luga bashi. Ora cu e webo ta casi ful cushina drei e den e mezcla cu un cuchara di palo.</li><li>3. Agrega e boonchi berde, berdura, carni cushina y e aroz cushina. Drei nan den e mezcla cayente te ora cu e beduranan a net marchita. Sirbi'e awor den e tayan. Si bo ta desea, bo por spreglo e lamunchi ariba e aroz.</li></ol>	