

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SALAD'I SPINASHI CAYENTE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 pak'i baby spinashi, ± 5 ons (of gewoon spinashi)• 2 webo herbi duro corta grof, usa ½ dor so (opcional)• 2 cuch di azeta olijfi• 4 slice di turkey bacon, corta cuadrá• 1 siboyo cora na cuadra• 4 teench'i konoflok corta chiki-chikito• 1 cuch di honing• 1 cuch di vinager balsamico• 2 cuch keeshi Philadelphia (whipped cream cheese)• 3 cuch keeshi Feta, kibra pida-pida• 1 cuch di Dijon mosterd• salo Kosher na smak• peper na smak	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Cuminsa pa pone e spinashi den un conchi grandi y spreglo e 2 webonan ariba dje.2. Keinta un planchi mediano ariba un candela med-halto. Agrega e azeta den e planchi y lag'e keinta, tira e bacon y lag'e cushiná pa ± 3 minuut.3. Despues bo ta agrega e siboyonan y konoflok y sigui cushiná pa un otro 2 te 3 minuut of te ora cu e bacon ta cuminsa bira crocante.4. Reduci e candela pa sudder, y drei aden e honing, vinager, keeshi Phila, keeshi Feta, y e Dijon te ora cu bo haya un crema di e mesun consistencia.5. Kita e planchi for di e candela y lag'e fria pa ± 2 minuut, e ora bash'e ariba e spinashi y webo.6. Inmediatamente boltia e salada - agrega salo y peper na smak - y bo ta kla pa sirbi'e cayente.	