

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SALADA DI BATATA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 batata grandi</li><li>• 2 webo*</li><li>• ½ cup'i siboyo</li><li>• ½ cup'i selder</li><li>• ¼ cup'i scallion berde</li><li>• ¼ cup'i boonchi berde</li><li>• 1 sprich'i thyme</li><li>• ¼ cup'i mayonnaise</li><li>• 2 cuch di Dijon mosterd</li><li>• salo y peper</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>•*Pa e receta aki bo por uza 3 webo, pero ami ta prefera dos. Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a></li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <p><b>1. Herbe e batata y e webo</b> Prome pela y corta e batatanan den cuatro. Herbe cu salo te ora nan ta moli, ± 8 pa 10 minuut. Drain nan.</p> <p>Herbe e webonan pa 10 minuut y laga nan fria ariba un tayo. Si bo no gusta webo of tin hende cu tin alergia, bo por semper lag'e afo.</p> <p><b>2. Corta batata y ingredientenan</b> Pela y chop mita cup di siboyo, chop mita cup di selder, ¼ cup'i scallion, y ¼ cup'i boonchi berde</p> <p>Unavez cu e batatanan ta friu, corta nan den pida mas chikito ainda.</p> <p>Pone e batata- y berduranan den un conchi grandi. Mas grandi mas miho bo ta mix nan. Pone un sprich'i thyme den e conchi.</p> <p>Cuidadosamente kita e casca for di e webonan y corta nan den pidanan chikito. Agrega e pida webonan na e batata- y berduranan.</p> <p><b>3. Combina ingredientenan di e salada</b> Agrega ¼ cup'i mayonnaise y 2 cuch di mosterd na e mezcla. Drei suavemente. Pa un consistencia cremoso, agrega mas mayo y mosterd. Agrega salo y peper na smak. Jammi!</p>	