

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SALADA DI MANGO BERDE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 mango med. berde of 1 grandi• 1/3 cup'i unsweetened baking coconut• 1 cup'i boonch'i spruit• ¼ cup'i cilantro fresco• 3 green onion, corta chikito• un kinipi di black pepper• 1/8 cup'i juice di lamunchi• 2 jalapeño sin simiya• ½ tlp di konoflok chiki-chikito• ¼ cup'i pinda garna• 3 cuch di sauce di pisca of di soya• 1 cuch di sucu	Categoria Salada
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un salada for di Thailandia. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pela e mangonan. Cumpra mango cu ta hole dushi y cu ta cuminsa hecha. Pela e mangonan cu un pelado. Si esaki ta dificil corta e punta di troncon y kita e casca mas facil awor. Cu e pelado kita cualkier parti di e casca cu a resta.2. Slice e mangonan. Corta e mangonan den slicenan largo y corta stripnan hopi fini for di slicenan aki. Despues bo ta corta e fininan den mita.3. Boltia e ingredientenan di e salada.<ol style="list-style-type: none">a. Sigui cu corta e puntanan di e green onion y cortanan den slicenan fini. Agrega nan na e mango.b. Kita tur e pidanan largo for di e cilantro. Coi un man-yen di nan y cortanan chikito. Midi ¼ cup di dje y agreg'e na e mango.c. Tambe agrega e boonch'i spruit, y e black pepper. Boltia e ingredientenan bon.4. Toast e coco. Toast e coco den un wok seco of planch'i hasa. Over un candela med/halto, cushiná e coco te ora cu e bira oro y e ta hole dushi. Esaki ta tuma ± 2-3 minuut. Sigui drei e continuamente.5. Prepara e dressing pa e salada. Ora cu e coco ta kla, prepara e dressing di e salada dor di corta afo e punta di e troncon di e jalapeño y slice nan den mita. Saka e simiyanan. Si bo kier bo dressing pika, laga un par di simiya atras. Slice e jalapeñonan den pidanan chiki-chikito. Ponenan den un conchi pa mezcla.6. Agrega den e conchi cu e jalapeñonan, e konoflok, sauce di pisca y e ¼ cup'i juice di lamunchi. Agrega e sucu y despues mezcla tur hunto.7. Chop e Pindanan. Despues coi un man-yen di pinda y chop nan den un blender of garnado. Midi ¼ cup y pon'e un banda.8. Boltia e salada di mango. Aregla e salada dor di basha e dressing y bolti'e. Pone e salada den bo conch'i salada. Finalmente, strooi e coco getoast y top'e cu e pinda ge chop. Sirbi mes ora of tene den e frigid te cu 24 ora.	