

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
SALMOU STYLE ASIATICO DREI-HASA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 cuch di sauce di oester• 2 cuch di vinager rice wine• 2 tlp di gember chiki-chikito• 1 tlp di soy sauce• 2 teenchi konoflok, chiki-chikito• ½ lb di salmou, sin cuero ni weso corta na cubito di ¾-in• 2 cuch + 1 tlp di azeta di olijfi• ½ lb di boonchi spruit• ½ lb di snow peas• 1 cup di green onion geslice• 1 bell pepper cora corta na strip• ½ tlp di azeta sesame• ¼ tlp di sucu• 1/8 tlp di peper	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi mediano, combina 2 cuch di e sauce di oester cu e vinager, gember, soy sauce y un teenchi di konoflok. Sasona cu peper si bo ta desea. Agrega e pisca, bir'e tur banda pa e ta bon cubri. Tapa y pon'e den frigid pa por lo menos ½ ora.2. Den un planch'i teflon of wok, keinta 2 tlp di e azeta ariba un candela med-halto. Agrega e konoflok, drei-hasa pa 30 seconde. Agrega e spruichinan, boonchi, green onion y e belnan cora. Drei-hasa pa 2 minuut of te ora nan ta moli-crocante. Drei aden awor e resto 1 cuch di sauce di oester, azeta sesame, sucu y peper.3. Sakanan for di e planchi/wok y ponenan un banda. Drain e pisca y tira e marinada afo. Keinta e resto di azeta den e mesun planchi/wok. Agrega e pisca y drei-hasa pa ± 4 minuut of te ora cu e ta kla. Agrega e berduranan. Suavemente bira nan. Lag'e keinta dor-n-dor y sirbi mes ora.	