

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
SALMOU CU ASPERGE Y LAMUNCHI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 salmou (½ lb) cutlet of fillet chikito• 1 cup'i (250ml) garnach'i pan• 1 man-yen siboyo berde (green onion), corta fini• 5 cuch di azeta canola• 1 man-yen asperge, corta den mita• 1 bell pepper cora grandi, corta den stripnan• salo Kosher na smak• un bak'i blokk'i ijs Pa e dressing: <ul style="list-style-type: none">• 4 cuch sauce di pisca• 1 man-yen cilantro, cu e stengel y corta fini• ¼ tlp di cayenne• 1 man-yen siboyo berde (green onion), corta fini• 2 teench'i konoflok, corta chikito• juice di 2 lamunchi fresco• 3.5 ons di sucu bruin	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Sirbi Sirbi e salmou ariba un tayo grandi y bo ta basha ariba, e berduranan den e sauce di lamunchi. Pa un toque final; decore cu un sprich'i cilantro. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Mix e garnach'i pan y e siboyo berdenan<p>Gara e conchi di garnach'i pan, agrega e siboyo berde gechop, un tiki salo Kosher y despues mix e tresnan hunto. Unabes cu nan ta combina, spart e mezcla uniformemente ariba un scalchi.</p>2. Cubri e salmou cu e garnach'i pan<p>Siguiientemente, coi e cutlet of filetnan di salmou y press nan den e mezcla di garnach'i pan, pa cubri nan tur caminda. Pone nan un banda.</p>3 Traha e dressing<p>Pone e sauce di pisca, e cilantro gechop, e cayenne, e siboyo berde gechop, konoflok, juice di lamunchi y e sucu bruin den un conchi chikito. Drei nan hunto bon.</p>4. Prepara e aspergenan<p>Pone awa salo herbe den un paila y banda di dje pone un otro paila cu awa cu ijs kla. Unaves cu e awa ta herbe, agrega e aspergenan y laga nan pa 3½ minuut aden. Saka e aspergenan y laga nan sambuya den e awa cu ijs. Saka nan mesora usando un cuchara cu buraco y drain nan ariba papel di cushina.</p>5. Keinta e azeta<p>Pa e pisca; pone 4 cuch di azeta canola den un planchi teflon. Pon'e ariba un candela medium y laga e azeta keinta pero e no mester huma.</p>6. Hasa e salmou<p>Hasa e pisca tur dos banda, te ora cu e cutlet of filletnan ta oro-bruin. Unabes hasa, pone nan un banda.</p>7. Cushiná e berduranan<p>Usa un otro planchi, keinta e restante azeta canola y pone e bell peppernan cora pa un par di minuut, birando nan de vez en cuando. Agrega aspergenan y bira nan suavemente pa un otro minuut mas.</p>8. Agrega e dressing<p>Agrega e dressing na e berduranan y drei djis un rato y kla bo ta pa jammi.</p>9. Sirbi<p>Pone e salmou ariba un tayo y top'e cu e berduranan den e sauce. Termin'e cu un sprich'i cilantro ariba.</p>	