

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Salmou cu Sauce di Chimichurri	
Ingredientenan 4 fillet di salmou Pa e chimichurri: <ul style="list-style-type: none">• 1½ cup'i parsley fresco, chiki-chikito• 1 cup'i azeta di olijfi• 5 cuch di juice di limon fresco• 4 cuch di konoflok machica• ¼ tlp di Cayenne pepper• ½ tlp salo• bl. pepper na smak Pa e Salmou: <ul style="list-style-type: none">• ½ tlp salo di lama• bl. pepper na smak• 2 cuch di azeta olijfi	Categoria Marisco
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan E Chimichurri: 1. Pone e parsley ge chop den un conchi. Mezcla aden: e azeta di olijfi, juice di limon, konoflok y e cayenne pepper. Sasona na smak cu salo y peper. Pone den frigid. pa por lo menos 4 ora. (Por haci'e 1 dia prome.) Lag'e coi e temp di kamber prome cu uz'e. E Salmou: 2. Kita e cuero y sasona e salmou cu salo y peper na smak. 3. Pre-calenta e forno na 500°F. Keinta 2 cuch di azeta den un planchi grandi, preferibel uno cu no ta pega, ariba un candela halto. Ora cu huma cuminsa sali, agrega e salmou. Lag'e cushiná bon pa e sear. E mester bira un colo bruin. Despues di ± 1 minuut bira nan pa e otro banda y atrobe lag'e sear. 4. Ora cu nan ta kla, pone nan ariba papel parchment den un baki pa horna y laga nan roosto pa 5 minuut of te ora cu e pisca ta bon cushiná. 5. Transferi e filletnan ariba un tayo y sirbi'e cu e sauce di chimichurri.	