

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SANDWICH MOKO SEIS-0	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pecho di galiña di 4 ons, corta den pidanan chikito</li><li>• 3 slice di bacon corta den pidanan chikito</li><li>• ½ cup'i anasa corta chikito</li><li>• 4 blachi lechuga corta chikito</li><li>• 2 pan Pistolet (rol gesplit frances)</li><li>• Un tiki season all</li><li>• Un tiki konoflok polvo</li><li>• Cocktail sauce*</li><li>• Azeta di canola</li><li>• Salo y peper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Pan
	<b>Sirbi cuanto</b> 2 persona
	<b>Nota</b> Un sandwich tropical di anasa cu galiña *Cocktail sauce: <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cuch di mayonaise</li><li>• 3 cuch di tomati ketchup</li><li>• 1 tlp di promenton</li><li>• ½ tlp di sucu</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sasona e galiña cu un tiki season all y un tiki konoflok polvo.</li><li>2. Pone un tiki azeta di canola den un planchi y hasa e bacon.</li><li>3. Ora cu e bacon ta casi crocante ta agrega e galiña y lag'e hasa.</li><li>4. Agrega e anasa na e galiña y drei nan te ora cu e anasa ta cayente.</li><li>5. Pone e pan pistolet den forno cayente y lag'e te ora cu e ta djis crocante.</li><li>6. Slice e pan habri.</li><li>7. Pone e lechuga y despues e mezcla di galiña cu anasa, pone salo y peper na smak.</li><li>8. Cu un cuch basha e cocktail sauce na smak ariba dje.</li><li>9. Tap'e cu e otro pida pan y jammi-jammi!</li></ol>	