

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> SAUCE DI KONOFLOK	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 5 teenchi konoflok, gechop chikito</li><li>• ± 1 cup azeta canola</li><li>• ¼ cup juice di limon of lamunchi</li><li>• ¼ tlp salo</li><li>• blanco di 2 webo friu</li><li>• 1 siboyo chikito, corta chiki-chikito (opcional)</li></ul>	<b>Categoria</b> Sauce
	<b>Sirbi cuanto</b> Multiple
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Un receta Mediterraneo.</li><li>• Na luga di siboyo bo por uza ½ cup di parsley gechop.</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. Den un blender agrega e konoflok y siboyo, 1 tlp di juice di limon y ¼ cup di e azeta y procesa esakinan pa 20 seconde. Despues sigi cu agrega mas azeta y juice di limon y blend pa ± 1 minuut.</li><li>2. Despues cu bo a lag'e blend 1 minuut, bo ta bay prepara e blanco di webonan pa bay tambe den e blender. Esaki lo dun'e un consistencia di mayonnaise. Corda uza webonan friu, sino bo no ta haya e consistencia di mayonnaise.</li><li>3. Start e blender y agrega e blanco di webo. Despues cu e a blend bo ta agrega e restante di azeta y tambe e salo pa dun'e sabor.</li></ol> <p><b>Tip:</b> Sauce di konoflok ta mas dushi su mayan. Si bo ta plania pa goza di un bon sauce di konoflok planea e un dia prome.</p>	