

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### SNOW PEAS CU SALSA SESAME-SOYA

#### Ingredientenan

- 1 lb snow peas fresco, puntanan kita
- 1 cuch di vinager di aroz
- ½ cuch di soy sauce light
- 1/8 tlp di red chili flakes
- 3/4 cuch di azeta sesame
- 1 cuch di scallion geslice
- ½ bell cora, na cuadra
- ½ tlp di simiya sesame getoost

#### Categoria

Salada

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Pone ± 2 inch di awa den un weya grandi cu un basket di steam aden y laga e awa cuminsa herbe. Steam e snow peas pa ± 2 minuut. Saka e basket y laga awa di kranchi core ariba e boonchi pa stop e proceso di cushiná. Pon'e un banda.
2. Mientras tanto, den un conchi chikito, bati e vinager di aroz y e soya hunto. Agrega e scama di chili y e scallionnan y despues poco-poco bati e azeta di sesame aden. (E salsa aki por wordo traha adelanta y poni den frigid pa te cu 5 dia).
3. Suavemente tira e snow peas y e bellnan den e salsa. Sprenglo cu e simiya di sesame. Bo por sirbi'e na temperatura di kamer of friu.