

# Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
SOPI GALIÑA Y CHILI CHINES	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr/½ lb pecho galiña, strip fini</li><li>• 2.5 cm/1 in gember fresco, fini-fini.</li><li>• 5 cm/2 in lemongrass, geslice fini-fini</li><li>• 1 chili cora, sin simiya y corta fini-fini</li><li>• 8 baby corn, corta na mita den largo</li><li>• 1 carot grandi, julienne</li><li>• 1 ltr/4 cup'i bouillon di galiña cayente</li><li>• 4 green onion, corta fini</li><li>• 12 mushroom shiitake chikito, geslice</li><li>• 1 cup vermicelli rice noodle, mihoon*</li><li>• 2 cuch di soy sauce</li><li>• salo y gr black pepper na smak</li></ul>	<b>Categoria</b> Sopi
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ideal ta pa uza un 'sand pot Chines' den e forno.</li><li>* Prome cu cushina, pone e mihoon den awa lou (no cayente) pa 15-20 minuut, te ora cu e noodlanan ta dobla facilmente. Despues herbe nan den awa pa 2-3 minuut. Drain y hawa bou awa di kranchi y bo ta kla. Warda paki habri den kashi den un sako di plastic ziploc pa casi eternidad.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pone e stripnan di galiña, gember, lemongrass y e chili den un weya mediano. Agrega e baby corn y e carotnan. Basha ariba e bouillon di galiña cayente y tapa e weya.</li><li>2. Pone e weya den un forno cu no ta cayente. Set e temperatura na 400°F/200°C y cushina e sopi pa 30-40 minuut of te ora cu e bouillon ta sudder y e galiña y berduranan ta moli.</li><li>3. Agrega e green onionnan y e mushroom, tap'e y bolbe pone e weya den e forno pa 10 minuut.</li><li>4. Mientras tanto pone e noodlanan den un conchi grandi y cubrinan cu awa herbi. Laganan soak pa e tempo rekiri segun instruccionnan ariba e paki.</li><li>5. Drei e soy sauce den e sopi awor y check e smak. Agrega salo y peper si ta necesario.</li><li>6. Drain e noodlanan y parti nan den 4 conchi cayente. Parti e sopi den e conchinan y sirbi mesora.</li></ol>	