

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### SOP'I KALALU

#### Ingredientenan

- 1 cayenne of mad Jannette hente
- 3 clabo hente
- 1 siboyo grandi, gechop grof
- 2 bacoba berde laba, sin pela, slice diki
- 1 sprich'i thyme hente
- 4 pimento berry (allspice hente) of ¼ tlp ground
- 4 cup'i awa
- 2 teench'i konoflok, gechop grof
- ½ lb di jambo jong
- 1 cup'i lechi coco
- 1 lb blachi kalalu, corta grof
- 1 berenhein, pela y na bloki di 2 cm
- ground black pepper na smak
- 1 cuch salo

#### Categoria

Sopi

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

- For di Caribe.

#### Instruccionnan

1. Laba e blachinan di kalalu bon y despues kita e tronkon di e blachi.
2. Pone e berduranan; kalalu, berenhein, bacoba den un weya grandi hunto cu e siboyo y konofloknan.
3. Agrega awor e awa, clabo, allspice, cayenne hente, thyme, y black pepper fresco na smak. Lag'e cuminza herbe y despues sudder tapa te ora cu e berduranan ta moli.
4. Saca e slicenan di bacoba y kita e casca awor, bolbe pone nan den e weya. Saca e cayenne, (e mester keda hente) y e thyme.
5. Uza un sefta pa bo frega e sopi dor of uza e procesado di cuminda djis un rato pa haci'e likido. Tambe bo por machica nan den e weya. Slice e jambonan fini.
6. Finalmente, bolbe pone e sopi den e weya y agrega e jambonan hunto cu e lechi coco. Cushina pa 10 minuut mas. Despues bo ta ahusta e sason y e ta kla pa jammi-jammi.