

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta SOPI TOM YUM GOONG	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 pecho di galiña sin weso, corta chiki-chikito*• 8 cup di bouillon di galiña• 2 steelch'i lemon grass, corta chikito of 4 tlp di polvo• 3 slice galangal root fresco (bati) of 2 pida seco• 2 tlp di casca di lamunchi raspa (den luga di 3 blach'i kaffir)• 6 teench'i konoflok corta chikito• ¼ tlp cayenne pepper• 3 cuch di sauce di pisca• 2 man-yen di mushroom fresco, quartisa• 2 man-yen di tomati cherry hente• 1 bell berde corta den largo• 1 bell cora corta den largo• 1 pida selder grandi corta chikito• 2/3 cup'i cilantro fresco, corta grof• 1 lamunchi corta na 4 pa sirbi	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">*Por uza tambe:<ul style="list-style-type: none">• 1 lb. cabaron fresco med. of grandi.• Sirbi'e cu pan di pita of konoflok. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Basha e bouillon den un paila hundo ariba un candela med-halto.2. Bati e lemongrass cu martiu di palo of den e mortero y agrega nan na e bouillon. Haci mescos cu e galangal (laos). Cushina pa 5 minuut of te ora cu e ta hole.3. Agrega e konoflok, cayenne pepper y casch'i lamunchi raspa. Sigui cushina pa 5 minuut.4. Agrega e mushroom, galiña of cabaron, tomati cherry, promenton berde y cora y selder. Herbe pa 8-10 minuut.5. Baha e candela na low y agrega e sauce di pisca. Drei bon pa mezcla. Test e sopi pa specerij y salo, agregando mas pika y/of sauce di pisca (en bez di salo) segun bo deseo. Si e ta mucho pica, agrega mas bouillon.6. Sirbi'e den conchi cu cilantro fresco gestrooi ariba y lamunchi fresco corta den cuatro na banda. Jammi-jammi!	