

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

STRAW MUSHROOM Y BABY CORN

Ingredientenan

- 1 teenchi konoflok, machica
- ½ tlp gember fresco, raspa
- 1 cuch azeta olijfi
- 1 bleki (15 ons) baby corn, gedrain
- 2 cuch sauce di oester
- 4 cuch bouillon di galiña
- 1/8 tlp sucu
- 1 bleki (15 ons) mushroom straw, gedrain

Categoria

Plato Lateral

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

Cu amor di <http://www.aruba4you.com>

Instruccionnan

1. No uza ningun otro mushroom cu no ta straw.
2. Keinta e wok te ora cu un druppel di awa tira aden ta siss, basha e azeta y agrega e konoflok y gember. Drei-hasa pa 1-2 minuut. Agrega e baby corn y drei-hasa te ora nan ta cayente.
3. Agrega e sauce di oester, bouillon di galiña y e sucu. Drei y boltia nan. Ora cu e mezcla ta cayente, agrega e mushroomnan y drei nan suavemente te ora tur cos ta bon cayente.