

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### THAI STEAK CURRY CORRA

#### Ingredientenan

- 1 blek'i lech'i coco
- 1 cuch di red curry pasta
- 1 lb tl-steak, corta den stripnan fini
- ½ cuch di pasta di tamarijn
- 2 konoflok corta chikito
- 2 inch di galangal, corta chiki-chikito
- 1 cuch di casca di lamoenchi raspa
- 2-3 cuch sauce di pisca (Vietnames)
- 2 tlp di sucu
- 14 ons di baby corn
- ¾ cup di boonchi, fresco of di freezer
- ¼ tlp di cayenne pepper
- blach'i basil fresco, gechop pa decora

#### Categoria

Thai

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

#### Instruccionnan

1. Den un weya grandi, combina mita di e lech'i coco y e pasta di curry ariba un candela abou.
2. Ora cu azeta aparece ariba e superficie, agrega e carni. Sudder pa 2 minuut.
3. Agrega e resto di ingredientenan, tap'e y sudder pa ± 10 minuut mas, mientras ta drei'e de bez en cuando.
4. Sirbi'e ariba aroz of aroz Jasmine y decor'e cu basil.