

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta YAMS GEMBER	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 6 cuch di manteca• 6 teench'i konoflok, pela• 2 cuch di gember fresco, chiki-chikito• 1½ cup di heavy cream• 3 yams of batata dushi mediano, pela y gechop grof• salo y bl peper fresco na smak	Categoria Plato Lateral
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Di e famoso kokki mericano-chines; Ming Tsai.
Instruccionnan <p>1. Keinta un weya di sauce chikito ariba un candela mediano. Agrega 1 cuch di manteca y drei pa cubri e fondo di e weya. Agrega e konoflok y gember y sauté, mientras bo ta drei de bez en cuando te ora cu e konoflok ta bruin, 3 pa 4 minuut. Agrega e crema y lag'e reduci un tercera parti ariba un candela low, pa ± 10 minuut. Despues cu e caba, ten'e cayente.</p> <p>2. Mientras tanto, pone e yams den un weya grandi cu suficiente awa pa cubri nan completamente. Lag'e cuminsa herbe ariba un candela halto y cushina te ora cu e yams por wordo hinka facilmente cu e punta di un cuchiu, 20 pa 30 minuut. Drain y pon'e den un procesado di cuminda of bo por haci'e na man den un weya grandi. Agrega e crema y procesa/bati te ora cu tur ta bon geblend. Agrega e resto di manteca, sasona cu salo y peper na smak, y haci'e un puree suave. Pone e batata den un conchi, corrigi e sason y sirbi.</p>	