

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta CON PA TRAHA TERIYAKI SAUCE*	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cup sucu• 1 cup soy sauce• ½ apelsina pela, sin simiya, haci limpi• 2 pika jalapeño sin simiya, gechop• 5 green onion gechop• ⅓ cup gember, pela y gechop	Categoria Sauce
	Sirbi cuanto multiple
	Nota *Manera Guy Kawasaki.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Blend tur cos den un blender of procesado di cuminda.2. E mester bira un puree suave.3. E receta aki ta bira 3 cup di sauce locual ta suficiente pa marina 2½ lb di galiña of tri-tip steak.4. Pa marina galiña of steak, pon'e den un conchi glas of saco di plastic. Tap'e y pone den frigid pa te cu 1 anochi.5. Saka e galiña of steak for di e marinada y sek'e cu papel di cushina. Bo por cushina e galiña of steak ariba un BBQ pafo of bo por uza un planchi gril ariba e stoof.6. Pone e restante marinada den un weya mediano y herbe pa 15 minuut. Si e marinada bira mucho diki, agrega 2-3 cuchara di awa y sigi herbe.7. Filtra e marinada dor di un sefta fini y spreglo ariba e galiña cushina of steak.	