

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta MOO SHU PORK	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di light soy sauce• 1 cuch di rice wine of sake• ½ tlp di azeta sesame• 1 tlp di maicena• 400 gr di pork loin sin weso, corta na stripnan di 1 x ¼-in• 5 shiitake mushroom seco• ¼ cup green onion geslice na 1-in• 1½ cuch (± 6 teenchi) konoflok, corta chiki-chikito• 1 cuch gember fresco, corta chiki-chikito• 1/8 cup di mushroom blanco• 1½ cuch di rice wine of sake• 1½ cuch di light soy sauce• ¼ tlp di maicena• ¼ tlp di sucu• 1/8 tlp di bl. pepper <i>Sigi wak na Nota pa mas ingrediente</i>	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch di azeta canola, parti• 2 webo grandi, bati ligeramente• 1½ cup steel di napa, col Chines, corta fini-fini• 2 cup di blach'i napa, col Chines, corta fini-fini• 1 cup boonchi spruit• 1 cuch di rice wine of sake• ¼ cup di hoisin sauce• 8 pancake of tortilla
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e promé 4 ingredientenan den un sako di plastik zip-loc. Agrega porko, seya y lag'e marina den frigid pa 1 ora, bir'e de bez en cuando. Saka e porko for di e sako; tira e marinada afo.2. Combina awa herbi y e shiitakenan seco den un conchi; tapa y lag'e para pa 20 minuut. Drain; tira e troncon di e mushroom afo y slice e capa fini. Combina e mushroom geslice, green onion, konoflok, y gember den un conchi chikito y pon'e un banda.3. Corta e mushroomnan blanco den slicenan fini y pone un banda.4. Combina 1½ cuch di rice wine y e 4 ingredientenan cu ta sigi (pues rice wine te bl. pepper) den un conchi chikito; drei e bon cu un batidó di waya y pone un banda.5. Keinta 1½ tlp di azeta canola den un wok of planchi teflon grandi ariba un candela med-halto. Agrega porko y drei-hasa pa 3 minuut of te ora cu nan no ta ros mas. Saka e porko for di e wok. Agrega 1½ tlp di azeta na e wok. Agrega webo; drei-hasa pa 30 seconde of te ora cu e ta moli-gescramble. Agrega e mezcla di shiitake y drei-hasa pa 1½ minuut. Agrega e steelnan di col, boonchi spruit; drei-hasa pa 30 seconde. Agrega e mushroomnan blanco, blachinan di col, y 1 cuch di rice wine; drei-hasa pa 1 minuut. Agrega porko y e mezcla di maicena; drei-hasa 2 minuut of te ora cu e sauce ta diki. Pone e mezcla di porko ariba un tayo.6. Hunta ± ¾ tlp di hoisin ariba cada tortilla. Basha awor ariba cada tortilla ½ cup di e mezcla di porko y lor'e. Bo por sirbi'e tambe ariba aroz blanco.	