

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> STEAK CU LEMON GRASS VIETNAM	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb lean beef fillet</li><li>• 2 sprich'i lemon grass fresco (2 cuch seco)</li><li>• 2 jalapeño, sin simiya corta chiki-chikito</li><li>• 6 teench'i konoflok, corta chiki-chikito, dividi</li><li>• 3 cuch di fish sauce, dividi</li><li>• 1 tlp di maicena</li><li>• 6 cuch di azeta vegetal</li><li>• 2 siboyo mediano, corta fini den largo</li><li>• 1 cuch sucu</li><li>• black pepper na smak</li><li>• ¼ cup'i pinda dry-roasted, kibra grof</li><li>• 2 sprich'i cilantro</li></ul>	<b>Categoria</b> Carni
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• For di Vietnam</li></ul> Cu amor di <a href="http://www.aruba4you.com">http://www.aruba4you.com</a>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tira afo e blachinan parti pafu di e lemon grass, e parti ariba di dje tambe. Gara ± 6 in for di e raís y machica bon.</li><li>2. Corta e carni contra e nachinan den slicenan hopi fini. Bati'e cu e parti plat di e cuchiu. Den un conchi, combina e carni, lemon grass, jalapeñonan, mita di e konoflok, 2 cuch fish sauce, maicena, black peper na smak y 2 cuch di azeta. Laga marina pa 30 minuut.</li><li>3. Den un wok grandi keinta 2 cuch di azeta ariba un candela med-halto, agrega e siboyonan, e restante di konoflok. Drei hasa te ora nan ta oro-bruin. Saka e siboyo- y konofloknan. Agrega e restante 2 cuch di azeta, agrega e carni, 1 cuch di fish sauce, sucu. Drei ocasionalmente y pone tiki awa si ta necesario. Sauté ariba candela halto 1–2 min of te ora cu e carni ta na bo smak.</li><li>4. Saka e lemon grass. Aregla e siboyonan suaté rond di e carni, spreglo e pindanan, y strooi black peper ariba dje. Decora cu cilantro.</li></ol>	