

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> ANDIJVI BELGA CUSHINÁ	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 cabez di andijvi curazon saká y blachinan bruin kitá</li><li>• 2 cuch di manteca</li><li>• 1½ cuch juice di limon of lamoenchi</li><li>• ¼ tlp di salo Kosher</li><li>• 1 cuch di sucu</li></ul>	<b>Categoria</b> Salada
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Andijvi Belga cushiná ta aumenta e sabor di e plato principal cu ta compañ'e. Sirbi'e cu carni corra, ternero, pahra.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ligeramente sauté e andijvinan ariba un candela hopi halto den e manteca den un planchi no hundo. Bira nan despues di 1½ minuut pa sauté e otro banda tambe.</li><li>2. Agrega e otro ingredientenan. Tapa e planchi y lag'e sudder pa ± 25 minuut.</li></ol> <p><b>Con ta prepara Andijvi Belga.</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Selecta andijvi cu ta suave y blanco cu punta geel y blachinan cu ta sera na e punta.</li><li>2. Tene e andijvinan seco. Seca nan cu un papel di cushina of paña si ta necesario.</li><li>3. Slice afo ± 1/8-in for di e troncon. Despues c'un cuchiu punta fini, saka un pida forma di cono ± ½-in di e banda di troncon.</li></ol>	