

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BERENHEIN JAPONES	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 berenhein japones mediano• ½ tlp Kosher salo• 2 cuch azeta di olijfi• 2 konoflok machica na smak• 8 blach'i basil ge chop• 2 cuch vinager di biña corra	Categoria Berdura
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Slice e berenheinnan na ¼-in. Aregla ariba un baki grandi y spreglo nan cu salo Kosher. Lag'e sinta pa 1 ora of te ora cu pipitanan di awa ta forma ariba.2. Pone 2 cuch di azeta canola den un planchi/wok ariba un candela mediano, drei-hasa nan te ora nan ta bruin. Si bo sinti cu algo ta kima, djis agrega un poco mas azeta. Drain nan ariba papel di cushina. Pone nan den un tayo di sirbi y mezcla nan bon cu e konoflok machica, basil ge chop y e vinager di biña.3. Pone den frigid pa por lo menos 4 ora. Sirbi'e na temperatura di kamber.	