

# Jammi-Jammi cu Janchi

## Receta

### CABARON CU SAUCE DI SOYA

#### Ingredientenan

- 12-14 cabaron grandi (jumbo)
- 3 cuch di azeta canola
- 1 scallion grandi, geslice
- 1 cuch gember fresco, geslice fini
- 3 teench'i konoflok, geslice
- 6 blach'i basil geslice fini
- 1 bell pepper berde chikito, na douw
- 1 bell pepper corra chikito, na douw
- scallion largo corta fini pa decora

#### Sauce

- ¼ cup di soy sauce
- 1 tlp di sucu
- 2 cuch di juice di limon
- 2 cuch di maicena
- 4 cuch di awa friu

#### Categoria

Marisco

#### Sirbi cuanto

4 persona

#### Nota

- Sirbi cu aroz basmati y rooibiet fresco herbi.
- No sasona e cabaron.

#### Instruccionnan

1. Pela, saka ader y haci e cabaronnan limpi (spaar e rabo si bo ta prefera, ami ta kit'e).
2. Combina tur e ingredientenan di e sauce; mix nan bon, y pone nan un banda.
3. Keinta e azeta den un wok of planchi y despues agrega e siboyo, gember, konoflok, basil y cabaronnan y laganan hasa mientras bo ta drei pa 4 minuut.
4. Agrega e bell peppernan, sigi cushiná y drei pa 1 minuut.
5. Basha e sauce den e wok/planchi, cushiná pa 5 minuut of djies te ora cu e sauce a evapora casi completo y e cabaronnan ta moli.
6. Decora cu siboyo berde (scallion).