

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Con pa cushina tofu manera prof	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• un blokki 16 ons tofu extra-firm</li><li>• un palo pa corta y un cuchiu</li><li>• papel di cushina of paña pa seca tayo</li><li>• un planchi teflon of planchi 'cast-iron' bon sasona</li><li>• spatula</li><li>• marinada* prepara den un conchi</li></ul> <b>Marinada # 1</b> , simple - tur uzo: <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ cup Braggs Liquid Aminos</li><li>• un splash di vinager di aroz</li><li>• ½ siboyo gel grandi, gechop chikito</li><li>• 5 teenchi konoflok, machica</li><li>• awa pa cubri</li></ul> <b>Marinada # 2</b> , Chines: <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ cup shoyu (of soya sauce)</li><li>• ¼ cup rice wine (sake) of sherry</li><li>• 1 teenchi konoflok, machica</li><li>• ½ cuch gember fr, raspa of machica</li></ul> <i>Wak na nota pa mas!</i>	<b>Categoria</b> Herment
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 tlp sucu palma of sucu bruin</li></ul> <b>Marinada # 3</b> , Thai: <ul style="list-style-type: none"><li>• ½ cup sauce di pisca of di soya</li><li>• ½ cup rice wine (sake) of sherry</li><li>• ¼ cup sucu palm of sucu bruin</li><li>• un spart di vinager di aroz</li><li>• juice di ½ lamunchi</li><li>• 1 shallot of mitad siboyo, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch pasta di chili</li><li>• 1 cuch lemongras chiki-chikito</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepara bo marinada prome. Scohe e receta di bo preferencia*.</li><li>2. Drain e tufo y corta pa nan keda ½-in diki. Ami ta corta nan na blokki di ± 1¼-in. Cada blokki bo ta corta den triangulo. Si bo receta ta pidi den strips bo por haci'e awor.</li><li>3. Pone e tofu corta ariba e palo di corta. Pone dos papel di cushina ariba e tofunan. Ariba e papel di cushina bo ta pone un otro palo di corta y ariba e palo di corta bo ta pone un ketel cu awa pa tin suficiente peso pa primi saka afo e awa den e tofunan. No pone demasiado awa pa bo no machica kibra e tofunan. Cambia e papel di cushina 2-3 biaha y e tofunan mester ta bon awor.</li><li>4. Keinta e planchi teflon of cast-iron ariba un candela mediano-abou. Cushina lentamente ta e jabi pa preveni e tofunan di pega y ta segura cu e awa tin tempo pa evapora prome cu e pafu di e tofunan bira bruin. NO uza azeta! Laga suficiente espacio entre e tofunan.</li><li>5. Uza un spatula pa primi ariba e tofunan pa saka mas awa for di nan. Haci esaki tur dos banda. Ora tur dos banda ta oro-bruin, bo tofunan ta kla tambe.</li><li>6. Pone e tofunan den e marinada awor y drei nan pa tur banda wordo cubri. Laga nan keda sumergi den e marinada pa por lo menos ½ ora prome cu bo uzanan den bo cuminda.</li><li>7. E methodo di hasa seco ta laga bo tofunan seco y firme, kla pa chupa tur e smaak di e marinada manera un spons. Awor bo por uza bo tofu den tur receta drei-hasa y e resultado lo ta uno profesional.</li></ol>	