

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta STEAK CU SAUCE DI CHIMICHURRI	
Ingredientenan Pa e chimichurri: <ul style="list-style-type: none">• 1½ cup'i parsley fresco, chiki-chikito• 1 cup'i azeta di olijfi• 5 cuch di juice di limon fresco• 4 cuch di konoflok machica• ¼ tlp di Cayenne pepper• ½ tlp salo• bl. pepper na smak Pa e steak: <ul style="list-style-type: none">• un tiki season all• un tiki polvo di konoflok• bl. pepper na smak• 1 cuch margarina (pa hasa e steak)• 4 6-ons tenderloin steak (± 1-in diki)	Categoria Carni
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Sirbi'e cu batata corta na djonk - herbi prome, despues hasa of aroz y berdura fresco, p.e. boonchi berde largo (kouseband). Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan E Chimichurri: 1. Pone e parsley ge chop den un conchi. Mezcla aden: e azeta di olijfi, juice di limon, konoflok y e cayenne pepper. Sasona na smak cu salo y peper. Pone den frigid. pa por lo menos 4 ora. (Por haci'e 1 dia prome.) Lag'e coi e temp di kamber prome cu uz'e. E steaknan: 2. Strooi season all, polvo di konoflok y peper na smak ariba e steak y laga nan sasona. Keinta e margarina den un planchi grandi over un candela med-halto y pone e steak cushiná na gusto. ± 3 Minuut cada banda pa medium-rare. Nunca uza forki pa bira bo steaknan, semper usa pings pa cushiná steak (cooking tongs). 3. Slice e steaknan crusa y aregla nan ariba e plato. Cu un cuchara basha e sauce di chimichurri ariba y sirbi'e.	