

Giabus da China en sosa da soja

Tar quest recept cumbinescha la cuschina da la Indonesia la salata da China e cun la sosa da soja «Kecap Manis». Simpel, sanadaivel e bun! Da servir tar ris sitg.



Preparaziun:

Tagliar la salata da China en sdrimas da ver 2 cm.

Tagliar la tschagula ed agl en quadrels fins.

Emprim brassar giu agl e tschagula en la margarina.

Cur la tschagula e loma, agiuntar il giabus da China, brassar vinavant ed derschentiar cun aua. Laschar coier plaunet sin flomma bassa.

Cura che il giabus da China e lom pon ins agiuntar la sosa da soja, sal e paiver u era il chili e laschar coier curt vinavant.

Servir cun ris sitg.

Bun appetit!

Ingredientas

Per 4 persunas

- 200 grams giabus da China
- 2 dl aua
- 3 tschaduns margarina

Cundiments:

- 3 tschagulas
- 2 agl
- Chili
- 1 tschadun pign pasta trassi ni buglion
- 2 tschaduns sosa da soja
- Sal