

Peanutty Pork Chow Mein

with Sweet Bell Peppers and Green Onions

15 Minutes

Start here

Before starting wash and dry all produce. Add 10 cups water and 1 tbsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat.

Bust out

Large pot, large non-stick pan, measuring cups, measuring spoons, small bowl

Ingredients

	2 Person
Chow Mein Noodles	200 g
Ground Pork	250 g
Vegetarian Oyster Sauce	¼ cup
Sweet Bell Pepper	1
Peanut Butter	1
Peanuts, chopped	28 g
Soy Sauce	½ tbsp
Moo Shu Spice Blend	1 tbsp
Green Onion	2
Sriracha 	2 tsp
Sugar*	
Oil*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Core, then cut **pepper** into ¼-inch slices.
- Thinly slice **green onion**, keeping the white and green parts separate.
- Add **oyster sauce, soy sauce** and **1 tsp sugar** to a small bowl, then stir to combine.



3 Cook noodles

- Add **noodles** to the **boiling water**. Cook uncovered, until tender, 1-2 min.
- Reserve ½ **cup noodle water**, then drain **noodles**. Rinse **noodles** under warm water.
- Drain well, then return to the large pot.



2 Cook veggies and pork

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat. When hot, add **1 tbsp oil**, then **pork, green onion whites** and **peppers**.
- Cook, breaking up **pork** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min.** Carefully drain and discard excess fat. Add **Moo Shu spice blend** and cook, stirring often, until fragrant, 1 min.
- Transfer **pork and veggies** to a bowl and cover to keep warm.



4 Finish and serve

- Reheat the same pan (from step 2) over medium heat, then add **peanut butter, reserved noodle water** and **oyster sauce mixture**. Whisk to combine until **mixture** is smooth, 1 min.
- Immediately pour **sauce** into the pot with the **noodles**. Add **pork and veggies** to the pot, then toss to combine.
- Divide **noodles** between plates or bowls.
- Sprinkle **remaining green onions** and **peanuts** over top.
- Drizzle **sriracha** over top, if desired.

Chow mein de porc aux arachides

avec poivrons et oignons verts

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Ajouter 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel à une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

Matériel requis

Grande casserole, grande poêle antiadhésive, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, petit bol

Ingredients

	2 personnes
Nouilles chow mein	200 g
Porc haché	250 g
Sauce aux huîtres végétarienne	¼ tasse
Poivron	1
Beurre d'arachides	1
Arachides, hachées	28 g
Sauce soya	½ c. à soupe
Mélange d'épices moo shu	1 c. à soupe
Oignon vert	2
Sriracha 🍷	2 c. à thé
Sucre*	
Huile*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température internet atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts des morceaux blancs**.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce aux huîtres**, la **sauce soya** et **1 c. à thé de sucre**, puis bien mélanger.



3 Cuire les nouilles

- Ajouter les **nouilles** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **nouilles** soient tendres.
- Réserver ½ **tasse d'eau de cuisson**, puis égoutter les **nouilles**. Rincer les **nouilles** à l'**eau tiède**.
- Égoutter les **nouilles** et les remettre dans la même casserole.



2 Cuire les légumes et le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis le **porc**, les **morceaux blancs des oignons verts** et les **poivrons**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Dans la poêle, ajouter le **mélange d'épices moo shu** et poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épices** dégagent leur arôme.
- Transférer le **porc et les légumes** dans un bol et couvrir pour garder chaud.



4 Terminer et servir

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen, puis ajouter le **beurre d'arachides**, l'**eau de cuisson réservée** et le **mélange de sauce aux huîtres**. Fouetter pendant 1 min, jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Verser immédiatement la **sauce** dans la casserole avec les **nouilles**. Ajouter le **porc et les légumes**, puis bien mélanger.
- Répartir les **nouilles** dans les assiettes ou les bols.
- Parsemer du **reste des oignons verts** et des **arachides**.
- Arroser le tout de **sriracha**, si désiré.