

BBQ Honey-Garlic Mini Meatballs

with Crispy Shallots and Chives

20 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, large bowl, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Ground Pork	500 g
Chives	14 g
Crispy Shallots	28 g
BBQ Sauce	4 tbsp
Honey-Garlic Sauce	4 tbsp
Soy Sauce	1 tbsp
Panko Breadcrumbs	½ cup
Oil*	
Salt and pepper*	

* 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 and make BBQ honey-garlic sauce

- Thinly slice **chives**.
- Combine **BBQ sauce, honey-garlic sauce** and **soy sauce** in a medium bowl.



3 Cook meatballs

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **meatballs**. Cook, turning **meatballs** often, until browned all over and cooked through, 6-8 min.**
- Reduce heat to medium, then add **BBQ honey-garlic sauce** to the pan.
- Toss **meatballs** gently until **glaze** thickens slightly and **meatballs** are coated, 1 min. Transfer **meatballs** to a serving plate.



2 Prep and form meatballs

- Combine **pork, panko**, **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper** in a large bowl. (**TIP:** If you prefer more tender meatballs, add an egg to the mixture!)
- Roll **mixture** into **28 equal-sized meatballs**.



4 Finish and serve

- Spoon **any remaining glaze** from the pan over top.
- Sprinkle **crispy shallots** and **chives** over top.

Mini boulettes de dinde et sauce BBQ miel et ail avec échalotes frites et ciboulette

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Porc haché	500 g
Ciboulette	14 g
Echalotes frites	28 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe
Sauce miel et ail	4 c. à soupe
Sauce soya	1 c. à soupe
Chapelure panko	½ tasse
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et faire la sauce BBQ miel et ail

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, combiner le **sauce BBQ**, la **sauce miel et ail** et la **sauce soya**.



3 Cuire les boulettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis les **boulettes**. Cuire de 6 à 8 min, en retournant souvent les **boulettes**, jusqu'à ce que tous les côtés soient dorés et que les **boulettes** soient entièrement cuites**.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter la **sauce BBQ miel et ail**.
- Remuer délicatement pendant 1 min, jusqu'à ce que le **glacage** épaississe légèrement et que les **boulettes** soient enrobées. Transférer les **boulettes** dans une assiette de service.



2 Préparer et former les boulettes

- Dans un grand bol, mélanger le **porc**, la **chapelure**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)
- Former à partir du **mélange 28 boulettes de taille égale**



4 Terminer et servir

- Napper les **boulettes** de la **sauce restant** dans la poêle.
- Parsemer d'**échalotes frites** et de **ciboulette**.