

Mini Pork Meatballs

with Sticky Apricot-BBQ Glaze

15 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Ground Pork	250 g
Apricot Spread	2 tbsp
BBQ Sauce	4 tbsp
Italian Breadcrumbs	4 tbsp
Garlic Puree	1 tbsp
Chives	7 g
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.



Form meatballs

- Combine **pork, garlic puree, breadcrumbs, ¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper** in a medium bowl.
- Roll mixture into **14 equal-sized meatballs**.
(**TIP:** If you prefer firmer meatballs, add an egg to the mixture!)



Coat meatballs

- Add **BBQ sauce** and **apricot spread** to the pan.
- Remove the pan from heat, then toss gently to coat.



Cook meatballs

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **1 tbsp oil**, then **meatballs**. Cook, turning **meatballs** often, until browned all over and cooked through, 6-8 min.**
- Meanwhile, thinly slice **chives**.



Finish and serve

- Transfer **meatballs** to a serving plate. Spoon **any remaining glaze** from the pan over top.
- Sprinkle with **chives**.

Mini boulettes de porc avec glaçage collant BBQ-abricot

15 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Porc haché	250 g
Confiture d'abricots	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe
Chapelure italienne	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe
Ciboulette	7 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.



Former les boulettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **porc**, la **purée d'ail**, la **chapelure**, $\frac{1}{4}$ c. à thé de **sel** et $\frac{1}{4}$ c. à thé de **poivre**.
- Former à partir du **mélange 14 boulettes de taille égale**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!)



Enrober les boulettes

- Ajouter la **sauce BBQ** et la **confiture d'abricots** dans la poêle.
- Retirer la poêle du feu, puis remuer délicatement pour enrober les **boulettes**.



Faire cuire les boulettes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'huile, puis les **boulettes**. Faire cuire de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées de tous les côtés et entièrement cuites, en les retournant souvent**.
- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.



Terminer et servir

- Transférer les **boulettes** dans une assiette de service. Napper de **tout le glaçage restant** dans la poêle.
- Parsemer de **ciboulette**.