

Nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides

avec poivrons et bok choy

Épicée

Rapido

25 minutes



Porc haché



Spaghettis



Poivron



Bok choy de Shanghai



Arachides, hachées



Sauce soja



Sauce aux piments et à l'ail



Beurre d'arachide



Sauce au chili doux



Gousses d'ail



Sriracha

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDE

Cette tartinaide classique fait des merveilles pour les sauces!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel dans une grande casserole (mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, passoire

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Spaghettis	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Bok choy de Shanghai	113 g	226 g
Arachides, hachées	28 g	56 g
Sauce soja	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce aux piments et à l'ail 🌶️	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre d'arachide	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sauce au chili doux 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Sriracha 🌶️	4 c. à thé	8 c. à thé
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.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Faire cuire les nouilles

Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **spaghettis** dans la même casserole, hors du feu.



Commencer le sauté

Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) à la même poêle, puis le **porc** et l'**ail**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en bouchées**. **Saler** et **poivrer**.



Préparer et faire la sauce

Entre-temps, couper le **bok choy** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, fouetter la **sauce au chili doux**, le **beurre d'arachide**, la **sauce soja**, la **sauce aux piments et à l'ail** et l'**eau de cuisson réservée**. Réserver.



Terminer le sauté

Ajouter les **poivrons** et le **bok choy** à la poêle contenant le **porc**. Faire cuire de 2 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant souvent. Ajouter les **nouilles** et la **sauce**. Faire cuire de 2 à 4 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **nouilles**, en remuant souvent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire griller les arachides

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **arachides** à la poêle sèche. Faire griller de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en remuant souvent. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette



Terminer et servir

Répartir les **nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides** dans les bols. Arroser de **sriracha** pour plus de piquant, si désiré. Parsemer d'**arachides**.

Le souper, c'est réglé!