

Sausage and Sweet Pepper Hoagies

with Caramelized Onions and Cheddar Cheese

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium non-stick pan, measuring spoons, parchment paper, 2 small bowls

Ingredients

	2 Person
Mild Italian Pork Sausage	250 g
Sweet Bell Pepper	160 g
White Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Mayonnaise	4 tbsp
Sub Roll	2
Yellow Onion	113 g
Balsamic Vinegar	1 tbsp
Garlic Salt	$\frac{3}{8}$ tsp
Garlic Puree	1 tsp
Arugula and Spinach Mix	28 g
Sugar*	1 tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°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 caramelize onions

- Peel, then cut **onion** into ¼-inch slices.
- Heat a medium non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add $\frac{1}{2}$ **tbsp oil**, then **onions**. Cook, stirring occasionally, until slightly softened, 3-4 min.
- Add **1 tsp sugar** and season with **salt**. Cook, stirring occasionally, until **onions** are dark golden-brown, 3-4 min.
- Add **vinegar**. Stir to combine, 30 sec.
- Transfer **onions** to a small bowl. Carefully wipe the pan clean.



3 Toast rolls

- Add **mayo**, **garlic puree** and $\frac{1}{8}$ **tsp garlic salt** to another small bowl. Season with **pepper**, then stir to combine.
- Halve **rolls**, then arrange on a parchment-lined baking sheet, cut-side up. Spread **garlic aioli** over cut sides of **rolls**, then sprinkle **cheese** over top.
- Toast in the **middle** of the oven until **rolls** are lightly golden and **cheese** is melted, 1-2 min. (**TIP:** Keep an eye on the rolls so they don't burn!)



2 Cook sausage and peppers

- Meanwhile, core, then cut **pepper** into ¼-inch slices.
- Reheat the same pan over medium-high.
- When hot, add $\frac{1}{2}$ **tbsp oil**, then **sausage** and **peppers**. Cook, breaking up **sausage** into pieces, until no pink remains, 3-5 min.**
- Season with $\frac{1}{2}$ **tsp garlic salt** and **pepper**, then stir to combine.



4 Finish and serve

- Stack **arugula and spinach mix**, **sausage and peppers** and **caramelized onions** on **bottom rolls**. Close with **tops rolls**.
- Cut **hoagies** in half, then divide between plates.

Sous-marins à la saucisse et aux poivrons avec oignons caramélisés et cheddar

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, poêle moyenne antiadhésive, cuillères à mesurer, papier parchemin, petit bol

Ingrédients

	2 personnes
Saucisse de porc italienne douce	250 g
Poivron	160 g
Cheddar blanc, râpé	1 tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe
Pain à sous-marin	2
Oignon jaune	113 g
Vinaigre balsamique	c. à soupe
Sel d'ail	¾ c. à thé
Purée d'ail	1 c. à thé
Sel*	¾ c. à thé
Poivre*	¼ c. à thé
Huile*	1 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	28 g
Sucre*	1 c. à thé

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à une température interne d'au moins 71 °C (160 °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 caraméliser les oignons

- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une poêle moyenne antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé de sucre** et **saler**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Ajouter le **vinaigre** et mélanger pendant 30 s.
- Transférer les **oignons** dans un petit bol. Essuyer la poêle avec précaution.



3 Griller les pains

- Dans un autre petit bol, ajouter le **mayo**, la **purée d'ail** et **½ c. à thé de sel d'ail**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut. Étendre l'**aïoli** sur les **pains**, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au **centre** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement dorés et que le **fromage** ait fondu. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



2 Cuire la saucisse et les poivrons

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis la **saucisse** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Assaisonner de **½ c. à thé de sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger.



4 Terminer et servir

- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange roquette et épinards**, de **saucisse**, de **poivrons** et d'**oignons caramélisés**. Refermer les **sous-marins**.
- Couper les **sous-marins** en deux, puis les répartir dans les assiettes.