

Bols au bœuf style banh mi avec carottes et concombres marinés

Rapido

Épicée

25 minutes



Boeuf haché



Riz au jasmin



Mini concombre



Carotte, en juliennes



Graines de sésame



Sauce soja



Sauce hoisin



Sriracha



Mayonnaise



Vinaigre de riz



Coriandre

BONJOUR SRIRACHA

Cette sauce au piment légèrement épicée est populaire dans la cuisine d'Asie du Sud-Est!

D'abord

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

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Riz au jasmin	¾ tasse	1½ tasse
Mini concombre	132 g	264 g
Carotte, en juliennes	56 g	113 g
Graines de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce hoisin	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sriracha 🌶️	2 c. à thé	4 c. à thé
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Coriandre	7 g	14 g
Sucre*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel*		

* 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.

Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱📧📷📺 @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**.
- Couper les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **sriracha**. Réserver.



Cuire le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**. Cuire le **bœuf** de 4 à 5 min, en le défaisant en morceaux, ou jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter soigneusement l'excédent de gras et le jeter.



Cuire le riz

- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**. Réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min ou jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le **liquide** ait été absorbé.
- Retirer la casserole du feu. Garder couvert et réserver.



Terminer le bœuf

- Ajouter à la poêle la **sauce hoisin**, la **sauce soja** et la **moitié** des **graines de sésame**.
- Cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** soit enrobé, en remuant souvent.



Mariner les légumes

- Entre-temps, fouetter dans un bol moyen le **vinaigre**, **¼ tasse d'eau** et **½ c. à soupe de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter les **concombres** et les **carottes**, puis remuer pour enrober.
- Réfrigérer pour mariner.



Terminer et servir

- Égoutter les **légumes marinés** et jeter la marinade.
- Séparer les **grains de riz** à la fourchette, puis **saler**, au goût.
- Répartir le **riz** dans les bols. Garnir de **bœuf**, de **légumes marinés** et de **coriandre**.
- Couronner de **mayo à la sriracha**, puis parsemer du **reste** des **graines de sésame**.

Le souper, c'est réglé!