

# Cheesy Chipotle Breakfast Tacos

with Cabbage Slaw and Crispy Bacon

30 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

### Heat Guide for Step 1:

- Mild: ½ tsp
- Medium: ¼ tsp
- Spicy: ¼ tsp
- Extra-spicy: 1 tsp

## Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, tongs, zester, large bowl, small bowl, whisk, large non-stick pan, paper towels

## Ingredients

	2 Person
Egg	4
Bacon Strips	100 g
Red Cabbage, shredded	113 g
Avocado	1
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Lime	1
Flour Tortillas	6
Chipotle Sauce	2 tbsp
Chipotle Powder	½ tsp
Yellow Potato	360 g
Green Onion	2
Mayonnaise	2 tbsp
Sugar*	¼ tsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook bacon and eggs to minimum internal temperature of 71°C/160°F and 74°C/165°F, respectively.

## 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.*



## Roast potatoes and prep

- Cut **potatoes** into ¼-inch pieces.
- Add **potatoes** and **1 tbsp oil** to an unlined baking sheet. Season with **½ tsp chipotle powder, salt** and **pepper**, then toss to coat. (NOTE: Reference heat guide.)
- Roast in the **middle** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 18-20 min.
- Meanwhile, thinly slice **green onions**.
- Zest, then juice **half the lime**. Cut **remaining lime** into wedges.
- Halve, pit, peel, then cut **avocado** into ½-inch pieces.
- Stir together **mayo, chipotle sauce** and **2 tsp water** in a small bowl.



## Scramble eggs

- Crack **eggs** into a large bowl, then whisk thoroughly until combined. Season with **¼ tsp salt** and **pepper**.
- Heat the pan with reserved **bacon fat** over medium.
- When hot, add **eggs** to the pan. Cook, stirring in a figure-eight pattern, until **curds** form and **eggs** are cooked through.\*\*
- Remove from heat. Sprinkle **cheese** and **remaining green onions** over **eggs**. Set aside until **cheese** melts, 1 min.



## Cook bacon and make slaw

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- When hot, add **bacon**. Cook, flipping occasionally, until crispy, 5-7 min.\*\*
- Remove the pan from heat. Using tongs, transfer **bacon** to a paper towel-lined plate. Set aside.
- Carefully drain all but **2 tsp bacon fat** from the pan.
- While **bacon** cooks, add **1 tbsp lime juice, ½ tsp lime zest, 1 tbsp oil** and **¼ tsp sugar** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then whisk to combine.
- Add **shredded cabbage, avocado** and **half the green onions** to the bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.



## Finish and serve

- Meanwhile, wrap **tortillas** in paper towels. Microwave until **tortillas** are warm and flexible, 1 min. (TIP: You can skip this step if you don't want to warm the tortillas!)
- Divide **tortillas** between plates, then top with **eggs** and **some slaw**. Drizzle **chipotle mayo** over top.
- Break **bacon** into pieces and sprinkle over **tacos**.
- Serve **remaining slaw** and **crispy breakfast potatoes** on the side.
- Squeeze a **lime wedge** over top, if desired.

# Tacos déjeuner au fromage et au chipotle

avec salade de chou et bacon croustillant

30 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pince de cuisine, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes
Œuf	4
Tranches de bacon	100 g
Chou rouge, émincé	113 g
Avocat	1
Cheddar, râpé	½ tasse
Lime	1
Tortillas de farine	6
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe
Poudre de chipotle 🌶️	¼ c. à thé
Pomme de terre à chair jaune	360 g
Oignon vert	2
Mayonnaise	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé
Huile*	

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne du bacon et des œufs atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

## 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 Faire rôtir les pommes de terre et préparer

- Couper les **potatoes** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. Saupoudrer de ½ c. à thé de **poudre de chipotle**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en remuant à mi-cuisson.
- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Zester, puis presser la **moitié** de la **lime**. Couper le **reste** de la **lime** en quartiers.
- Couper l'**avocat** en deux, le dénoyauter, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, la **sauce au chipotle** et **2 c. à thé d'eau**.



## 3 Brouiller les œufs

- Casser les **œufs** dans un grand bol, puis les fouetter jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Assaisonner de ¼ c. à thé de **sel** et **poivre**.
- Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen.
- Ajouter les **œufs**. Faire cuire, en remuant en forme de huit, jusqu'à l'obtention de **grumeaux** et jusqu'à ce que les **œufs** soient entièrement cuits\*\*.
- Retirer la poêle du feu. Parsemer les **œufs** de **fromage** et du **reste des oignons verts**. Réserver pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



## 2 Faire cuire le bacon et faire la salade

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en le retournant à l'occasion\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette tapissée d'un essuie-tout. Réserver.
- Laisser **2 c. à thé de gras de bacon** dans la poêle et égoutter le reste avec précaution.
- Pendant que le **bacon** cuit, ajouter dans un bol moyen **1 c. à soupe de jus de lime**, **½ c. à thé de zeste de lime**, **1 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter le **chou**, l'**avocat** et la **moitié** des **oignons verts**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



## 4 Terminer et servir

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout. Faire chauffer au micro-ondes pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et souples. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)
- Répartir les **tortillas** dans les assiettes, puis garnir d'**œufs** et d'**un peu de salade**. Arroser d'**un filet de mayo au chipotle**.
- Briser le **bacon** en morceaux et le parsemer sur les tacos.
- Servir le **reste de la salade** et les **potatoes de déjeuner** en accompagnement.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, si désiré.