



Bœuf soboro donburi japonais

avec pois et riz au jasmin

VARIÉTÉ 25 minutes



Bœuf haché



Pois



Riz au jasmin



Mélange mirin-soja



Pâte wasabi



Gingembre



Ail



Champignons créminis



Oignons verts



Mayonnaise



Sauce de poisson



Fécule de maïs

BONJOUR WASABI!

Un populaire condiment japonais, qui donne du piquant à tous les plats qu'il accompagne!

Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Presse-ail, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, petit bol, fouet, bol moyen, zesteur, casserole moyenne, tasses à mesurer

Ingrédients

| | 2 pers | 4 pers |
|----------------------|--------------|--------------|
| Bœuf haché | 250 g | 500 g |
| Pois | 56 g | 113 g |
| Riz au jasmin | ¾ tasse | 1 ½ tasse |
| Mélange mirin-soja | ¼ tasse | ½ tasse |
| Pâte wasabi 🍵 | 5 g | 10 g |
| Gingembre | 30 g | 60 g |
| Ail | 6 g | 12 g |
| Champignons créminis | 227 g | 454 g |
| Oignons verts | 2 | 4 |
| Mayonnaise | ¼ tasse | ½ tasse |
| Sauce de poisson | 1 c. à table | 2 c. à table |
| Fécule de maïs | 1 c. à table | 2 c. à table |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ⅓ tasse d'eau** (2 ½ tasses pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis émincer le **gingembre**. Émincer les **oignons verts**. Couper les **champignons** en quatre. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et le **wasabi**. Réserver.



4. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 5 à 6 min. Ajouter le **bœuf**, la **sauce** et les **pois**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 min.



2. CUIRE LE RIZ ET PRÉPARER LA SAUCE

Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, puis baisser à feu doux. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que l'**eau** soit absorbée, de 12 à 14 min. Pendant que le **riz** cuit, fouetter l'**ail**, le **gingembre**, la **fécule de maïs**, le **mélange mirin-soja**, la **sauce de poisson** et **½ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers) dans un bol moyen. Réserver.



5. FINIR ET SERVIR

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis y incorporer **la moitié** des **oignons verts**. Répartir le **riz** dans les bols et garnir de **bœuf**. Couronner d'une touche de **mayo au wasabi**. Saupoudrer **du reste** d'**oignons verts**.



3. CUIRE LE BŒUF

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **bœuf**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.** Transférer le **bœuf** dans le bol de **sauce**.



6. UN ŒUF AVEC ÇA?!

À l'étape 4, pendant que les **champignons** cuisent, faire fondre **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers) dans une poêle antiadhésive moyenne. Craquer **2 œufs** (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Cuire à couvert jusqu'à ce que le **blanc des œufs** fige, de 2 à 3 min. (**NOTE**: le jaune sera encore coulant! Il est également possible de remplacer le beurre par 1 c. à table d'huile.)

Le souper, c'est réglé!