

Nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides avec poivrons et bok choy

Rapido

Épicée

25 minutes



Porc haché



Spaghettis



Poivron



Bok choy de
Shanghai



Arachides, hachées



Sauce soja



Sauce aux piments
et à l'ail



Beurre d'arachides



Sauce au chili doux



Gousses d'ail



Mayo épicée

BONJOUR BEURRE D'ARACHIDES

Un beurre de noix classique qui transforme vos sauces en un pur délice!

D'abord

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

Matériel requis

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

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'arachides	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
Mayo épicée 🍷	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Cuire les nouilles

- Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**.
- Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter.



Cuire le porc et mélanger la mayo épicée

- Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc** et l'**ail**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.
- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **mayo épicée** et **1 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Réserver.



Préparer les légumes et mélanger 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'arachides**, la **sauce soja**, la **sauce aux piments et à l'ail** et l'**eau de cuisson réservée**.



Terminer le sauté

- Dans la poêle contenant le **porc**, ajouter les **poivrons** et le **bok choy**. Cuire de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- Ajouter les **nouilles** et la **sauce**. Poursuivre la cuisson de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et enrobe les **nouilles**.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Griller les arachides

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



Terminer et servir

- Répartir les **nouilles du dragon au porc épicé et aux arachides** dans les bols.
- Arroser d'**un filet** du **mélange de mayo épicée** pour un goût plus relevé, si désiré.
- Parsemer d'**arachides**.

Le souper, c'est réglé!