



Porc glacé au miso

avec poivrons et riz parfumé au gingembre

PRONTO 30 minutes



Lanières de porc



Riz basmati



Miso



Poivron



Vinaigre de riz



Mélange mirin-soja



Piment rouge



Ail



Oignons verts



Gingembre

BONJOUR MISO!

Un condiment traditionnel japonais fabriqué à base de fèves de soja fermentées

Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4:

- Doux: ¼ c. à thé
- Moyen: ½ c. à thé
- Épicé: 1 c. à thé
- Très épicé: 2 c. à thé

Sortez

Bol moyen, râpe, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, essuie-tout, presse-ail, casserole moyenne, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de porc	340 g	680 g
Riz basmati	¾ tasse	1 ½ tasse
Miso	3 c. à table	6 c. à table
Poivron	320 g	640 g
Vinaigre de riz	1 c. à table	2 c. à table
Mélange mirin-soja	¼ tasse	½ tasse
Piment rouge 🌶️	1	1
Ail	6 g	12 g
Oignons verts	2	4
Gingembre	30 g	60 g
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
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 trousse 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 joindre

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



1. MARINER LE PORC

Peler, puis râper finement **1 c. à table de gingembre** (doubler pour 4 pers). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans un bol moyen, fouetter le **miso**, le **mélange mirin-soja**, le **vinaigre de riz**, la **moitié du gingembre**, la **moitié de l'ail** et **2 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers). Ajouter le **porc** et bien mélanger. Réserver.



4. CUIRE LES LÉGUMES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **poivrons** et **1 c. à thé de piment**. (NOTE: se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice.) Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. Réserver dans une assiette.



2. CUIRE LE RIZ

Dans une casserole moyenne à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **reste de l'ail** et le **reste du gingembre**. Cuire en remuant souvent, 1 min. Ajouter le **riz** et **1 ¼ tasse d'eau** (doubler pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, 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.



5. CUIRE LE PORC

Baisser à feu moyen, puis ajouter le **porc** et la **marinade**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit, de 3 à 4 min.** (NOTE: cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois!) Ajouter les **légumes** et cuire en remuant pour réchauffer le tout, de 1 à 2 min.



3. PRÉPARATION

Pendant que le **riz** cuit, émincer les **oignons verts**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Hacher finement le **piment**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (NOTE: il est recommandé de porter des gants de cuisine à cette étape.)



6. FINIR ET SERVIR

Séparer les grains de **riz** à la fourchette, puis **saler**. Répartir le **riz** et le **porc glacé au miso** dans les assiettes. Saupoudrer d'**oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!