



QUESADILLAS AU PORC ET AU KIMCHI

avec crème à l'oignon vert

ÉPICÉ

PRONTO



BONJOUR KIMCHI

Un accompagnement traditionnel coréen à base de chou salé et fermenté!

PRÉP: 5 MIN | TOTAL: 20 MIN | CALORIES: 1048



Lanières de porc



Oignons verts



Sauce aux piments et à l'ail



Graines de sésame noir



Chou napa



Cinq épices chinoises



Vinaigre de vin blanc



Sauce de poisson



Tortillas de blé, 15 cm



Flocons de piment



Crème sure



Fromage mozzarella, râpé

SORTEZ

- Grand bol
- Petits bols (2)
- Essuie-tout
- Fouet
- Grande poêle antiadhésive
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Bol moyen
- Sel et poivre
- Cuillères à mesurer
- Huile d'olive ou de canola

INGREDIENTS

2 pers | 4 pers

- Lanières de porc 340 g | 680 g
- Sauce aux piments et à l'ail 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Chou napa 170 g | 340 g
- Vinaigre de vin blanc 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Tortillas de blé, 15 cm 1,4,9 6 | 12
- Crème sure 2 3 c. à table | 6 c. à table
- Fromage mozzarella, râpé 2 ½ tasse | 1 tasse
- Oignons verts 2 | 4
- Graines de sésame noir 8 1 c. à table | 2 c. à table
- Cinq épices chinoises 1 c. à thé | 2 c. à thé
- Sauce de poisson 0 1 c. à table | 2 c. à table
- Flocons de piment 1 c. à thé | 1 c. à thé

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

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

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 6 Mustard/Moutarde
- 1 Wheat/Blé
- 7 Peanut/Cacahuète
- 2 Milk/Lait
- 8 Sesame/Sésame
- 3 Egg/Oeuf
- 9 Sulphites/Sulfites
- 4 Soy/Soja
- 10 Crustacean/Crustacé
- 5 Tree Nut/Noix
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART



Les cinq épices chinoises sont un mélange de cannelle, de clou de girofle, d'anis étoilé, de poivre de Sichuan et de fenouil! À l'étape 1, ajouter ¼ c. à thé pour un goût doux, ¼ c. à thé pour un goût moyen, ½ c. à thé pour un goût épicé et 1 c. à thé pour un goût très épicé!



1 PRÉPARER LE KIMCHI

Laver et sécher tous les aliments.*

Émincer les **oignons verts**. Émincer le **chou**. Dans un bol moyen, fouetter les **graines de sésame**, la **sauce aux piments et à l'ail**, la **sauce de poisson**, le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers) et **¼ c. à thé** de **flocons de piment** (doubler pour 4 pers). (**NOTE:** se référer à la section Bon départ pour le niveau d'épice désiré.) Ajouter le **chou** et mélanger pour couvrir. Réserver.



4 CUIRE LES QUESADILLAS

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **3 quesadillas**. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 1 à 2 min par côté. Répéter avec **le reste** des **quesadillas**. Entre-temps, dans un autre petit bol, mélanger la **crème sure** et **le reste** des **oignons verts**.



2 CUIRE LE PORC

Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis couper les plus gros morceaux en deux. Dans un grand bol, combiner le **porc**, les **cinq épices** et **la moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 4 à 5 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F.**)



5 FINIR ET SERVIR

Répartir les **quesadillas** dans les assiettes et servir avec la **crème à l'oignon vert** et **le reste** de **kimchi**.



3 GARNIR LES QUESADILLAS

Retirer la poêle du feu et transférer le **porc** dans un petit bol. Nettoyer la poêle avec un linge. Disposer les **tortillas** sur une surface de travail propre. Répartir le **porc** et **la moitié** du **kimchi** sur un côté des **tortillas**. Saupoudrer de **fromage**, puis refermer les **tortillas**.

POLYVALENT!

Sandwich au fromage grillé, hot dog ou œufs brouillés... Peu importe où on l'utilise, le kimchi est toujours délicieux!

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