



Tacos au porc moo shu

avec sauté de légumes et mayo à la sriracha

VARIÉTÉ 30 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Porc haché



Champignons blancs



Oignons verts



Radis, en tranches



Huile de sésame



Mélange d'épices moo shu



Chou rouge, émincé



Mélange hoisin-soja



Mayonnaise



Sriracha



Tortillas de blé

BONJOUR MOO SHU!

Un plat provenant du nord de la Chine composé de viande et de légumes enveloppés dans une crêpe au blé.

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

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

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Sortez

Cuillères à mesurer, essuie-tout, petit bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc haché	250 g	500 g
Champignons blancs	227 g	454 g
Oignons verts	2	4
Radis, en tranches	56 g	113 g
Huile de sésame	1 c. à table	2 c. à table
Mélange d'épices moo shu	1 c. à table	2 c. à table
Chou rouge, émincé	113 g	227 g
Mélange hoisin-soja	1/4 tasse	1/2 tasse
Mayonnaise	2 c. à table	2 c. à table
Sriracha	1 c. à thé	1 c. à thé
Tortillas de blé	6	12
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 joindre

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



1. PRÉPARATION

Couper les **champignons** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Émincer les **oignons verts**.



4. PARFUMER LA MAYO

Pendant que le **porc** cuit, mélanger la **mayo** et **1/2 c. à thé** de **sriracha** dans un petit bol (**NOTE** : se référer au guide pour le niveau d'épice).



2. CUIRE LES CHAMPIGNONS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter l'**huile de sésame**, puis les **champignons** et **la moitié** des **oignons verts**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent, de 3 à 4 min.



5. RÉCHAUFFER LES TORTILLAS

Envelopper les **tortillas** dans un essuie-tout et réchauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, 1 min.



3. CUIRE LE PORC

Dans la même poêle, ajouter le **porc** et les **épices moo shu**. Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.** Incorporer le **chou** et le **mélange hoisin-soja**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le **chou** tombe, de 2 à 3 min. **Poivrer**.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir le **porc** dans les **tortillas**. Garnir de **radis** et **du reste d'oignons verts**. Couronner d'une touche de **mayo à la sriracha**.

Le souper, c'est réglé!