

Spicy Sesame-Chili Noodles

with Scallions and Edamame

15 Minutes

Start here

Add 5 cups hot water and 1 tsp salt to a medium pot. Cover and bring to a boil over high heat. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, medium pot, measuring cups, whisk, large bowl, colander

Ingredients

	2 Person
Ramen Noodles	200 g
Tahini	2 tbsp
Green Onion	2
Chili-Garlic Sauce 🌶️	2 tbsp
Sesame Oil	1 tbsp
Egg	2
Edamame	½ cup
Soy Sauce Mirin Blend	4 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Boil eggs and make sauce

- Fill a medium bowl with **cold water**. Set aside.
- When **water** is boiling, carefully add **eggs**. Cook for 6-8 min**, then carefully transfer **eggs** to the bowl of **cold water** without draining boiling water. (NOTE: You will use the boiling water again in step 2.)
- Meanwhile, thinly slice **green onions**.
- Whisk together **soy sauce mirin blend, tahini, sesame oil** and **half the chili-garlic sauce** in a large bowl. Stir in **half the green onions**. Set aside.



3 Finish and serve

- Peel, then halve **eggs**. Season with **salt** and **pepper**.
- Divide **noodles, edamame** and **any remaining sauce** between bowls.
- Top with **eggs**, then sprinkle with **remaining green onions**.
- Drizzle **remaining chili-garlic sauce** over top, if desired.



2 Cook and assemble noodles

- Add **edamame** to the boiling water. Cook, stirring occasionally, 3-4 min.
- Add **ramen noodles** to the pot. Cook uncovered until tender, 1-2 min.
- Drain **noodles and edamame**, then rinse under **warm water**.
- Add **noodles and edamame** to the bowl with **sauce**. Season with **salt** and **pepper**, to taste, then toss to coat.

Nouilles épicées au sésame et au piment

avec oignons verts et edamame

15 minutes

D'abord

Dans une casserole moyenne, ajouter 5 tasses d'eau chaude et 1 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, casserole moyenne, tasses à mesurer, fouet, grand bol, passoire

Ingrédients

	2 personnes
Nouilles ramen	200 g
Tahini	2 c. à soupe
Oignon vert	2
Sauce au chili et à l'ail 🌶️	2 c. à soupe
Huile de sésame	1 c. à soupe
Œuf	2
Edamame	½ tasse
Mélange soja-mirin	4 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à une température interne d'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.



Cuire les œufs et faire la sauce

- Remplir un bol moyen d'**eau froide**. Réserver.
- Ajouter délicatement les **œufs** à l'**eau bouillante**.

Cuire de 6 à 8 min**, puis transférer les **œufs** dans le bol d'**eau froide**, sans jeter l'eau bouillante.

(REMARQUE : Vous utiliserez l'eau bouillante à nouveau, à l'étape 2.)

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Dans un grand bol, fouetter le **mélange soja-mirin**, le **tahini**, l'**huile de sésame** et la **moitié** de la **sauce au chili et à l'ail**. Incorporer la **moitié** des **oignons verts**. Réserver.



Terminer et servir

- Écaler, puis couper les **œufs** en deux. **Saler** et **poivrer**.
- Répartir les **nouilles**, les **edamames** et le **reste** de la **sauce** dans les bols.
- Garnir d'**œufs**. Parsemer du **reste** des **oignons verts**, puis arroser du **reste** de la **sauce au chili et à l'ail**, si désiré.



Cuire et assembler les nouilles

- Ajouter les **edamames** à l'**eau bouillante**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion.

• Ajouter à la casserole les **nouilles ramen**. Cuire à découvert de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

- Égoutter les **nouilles** et les **edamames**, puis les rincer à l'**eau tiède**.
- Ajouter les **nouilles** et les **edamames** au bol contenant la **sauce**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer pour enrober.