

filet de porc a la mijoteuse

2 filets de porc
3/4 de tasse de sauce chili
1/2 tasse de sirop d'érable
Enveloppe de soupe à l'oignon

Étapes

1

Mélanger ensemble la sauce chili, le sirop d'érable et le mélange de soupe à l'oignon et mettre sur les filets de porc dans la mijoteuse.

2

Cuire 4 heures à Low.

3

Manger avec du riz au jasmin.

Note

Excellent dans les lunchs, s'il vous en reste! Vous pouvez faire cette recette au four, mais cuire à basse température pour permettre à la viande d'être plus tendre.