VanGohan Recipe: Week of 2025-02-17 サーモンのクリームパスタソース

- · Cooking time: 10-15 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 塩
- 水

インストラクション

- 1. お湯に塩を入れてパスタを茹でる
- 2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
- 3. パスタの茹で汁や牛乳、塩胡椒を加えてお好みの濃さ、味に調整してください
- 4. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

北海道ザンギ

- Cooking time: 40-60mins

ご自宅でご用意いただくもの

油

インストラクション

- 1. 鶏肉にSeasoning①を揉み込み、冷蔵庫で20-30分ほど寝かせる
- 2. 焼く前に片栗粉を加えて軽く揉み込む
- 3. フライパンで1センチほどの油を温め、中火で両面を3-5分ずつ揚げ 焼く
- 4. 最後に強火で両面を1分ずつ焼く
- 5. 野菜とレモンと一緒にお皿に盛り付ける
- 6. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

肉じゃが

- Cooking time: 30-40mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 200mlの水

インストラクション

- 1. 油をひき、強火で牛肉を炒め色が変わったら野菜も入れ炒める
- 2. 強火のまま水200mlとSeasoning ②を入れ沸騰させる
- 3. アクを取って落し蓋をし中火で10分ほど煮込む
- 4. 煮崩れに気を付けながらときどき混ぜ、中火〜弱火でさらに10分ほど煮込む
- 5. じゃがいもにすっと串が通るようになったら出来上がりです

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週 の メニュー-

FEB 18, 2025

MAIN メイソ (MEAL KIT)

WHAT WE SEND 届くもの



肉じゃが MEAT&POTATO STEW

Potato, Onion, Carrot, Pork, Seasonings (incl. Soy sauce, Stock)



北海道ザンギ HOKKAIDO STYLE FRIED CHICKEN

Chicken, Lemon, Lettuce, Seasonings (incl. Soy Sauce, Garlic, Oyster Sauce, Potato Starch)

SIDE 71F (COOKED)

IN G R E D I E N T S 材料



豆腐チャンプルー STIR-FRY VEGETABLES WITH TOFU

Bell Pepper, Tofu, Spam, Soy Sauce



茄子のピリ辛煮 SIMMERED EGGPLANT WITH CHILI PEPPER

Eggplant, Garlic, Sesame Oil, Soy Sauce, Pepper, Stock

RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



サーモンの クリームパスタソース CREAMY SALMON PASTA SAUCE

Salmon, Spinach, Mushroom, Milk, Stock

*No pasta noodles in the package

※ お米 / パス 9 は別途 \$ 1 で 2 人前お届けが可能です ※ YOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS ON THE HOUSE プラスワン



きゅうりの和風レモン漬け PICKLED CUCUMBER WITH IFMON

Cucumber, Stock, Olive Oil, Lemon

※商品には密封された生肉を含みます。 冷蔵でお届けいたしますが、 オフィスお届けでお持ち帰りまでにお時間がかかる場合は、冷蔵庫で保存してください。 お届け日から3日以降に調理する予定の場合は、商品(特に肉魚)を冷凍してください。 ※We deliver products which contains sealed raw meats refrigerated.

Please keep them refrigerated until you leave your office. If you plan to cook the products after 3 days from delivery, we recommend to freeze ingredients especially meats and fish.