# VanGohan Recipe: Week of 2025-02-24 牛蒡と豚肉の混ぜご飯

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- · Cooking time: 5 mins

#### ご自宅でご用意いただくもの

• 炊いたご飯(2合)

#### インストラクション

- 1. 炊いたご飯(2合)に混ぜご飯の素を混ぜる
- 2. 醤油や塩で味を調整する
- 3.2合を目安にしていますが、お好みの味の濃さになるように少しずつ入れて調整してください
- 4. 刻んだネギや七味を加えても美味しく召し上がって頂けます

### 牛肉と卵の中華風炒め

- · Ingredients are marked with Blue Stickers
- · Cooking time: 20-30mins

#### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 卵2個(卵の量はお好みで調整して下さい)

#### インストラクション

- 1. 牛肉にSeasoning①を揉み込んで3分ほどおき、片栗粉をまぶす
- 2. フライパンに油を入れて熱し、中火で溶き卵を炒めて半熟になったら取り出しておく
- 3. 綺麗にしたフライパンに油を入れて熱し、牛肉を入れて肉の色が変わるまで中火で炒める
- 4. 野菜を加えてさっと炒め合わせる
- 5. Seasoning⑤を加えて混ぜ、卵を戻し入れさっと炒め合わせたらお 皿に盛り付ける

### 白身魚のソテー

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- · Cooking time: 20-30mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 50mlの水

• 塩コショウ

### インストラクション

- 1. フライパンで油をひき、塩コショウをした魚を中火で焼く
- 2. 両面に軽く焼き色がついたら、Package②と水50mlを入れ、蓋をして5分ほど蒸す
- 3. 魚だけ取り出し、フライパンに残ったソースにバターとにんにくを 入れ、中火で煮詰めながらレモンや塩コショウで好みの味に調節す る

### VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

### PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー-

FEB 25, 2025

MAIN メイソ (MEAL KIT)





白身魚のソテー SAUTEED FISH WITH TOMATO SAUCE

White Fish, Tomato, Onion, Lemon, Butter, Parsley, Butter, Garlic)



牛肉と卵の中華風炒め CHINESE STYLE STIR-FRIED BEEF AND EGG

Beef, Yu-Choy, Carrot, Seasonings (incl. Soy Sauce, Oyster Sauce, Ginger, Potato Starch)

SIDE サイド (COOKED)

IN G R E D I E N T S 材料



里 芋 と ベー コ ソ の 煮っこ 3 が し SIM M E R E D T A R O I N S O Y S A U C E

Taro, Bacon, Green Bean, Soy Sauce



きんぴらごぼう BRAISED (KINPIRA) BURDOCK

Burdock, Carrot, Sesame, Soy Sauce, Stock, Sesame

## RICE/NOODLE ごはん/麺類



牛蒡と豚肉の混ぜご飯 BURDOCK & PORK MIXED RICE

Pork, Burdock, Soy Sauce
\*No rice in the package

※お米/パスタは別途 \$ 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



やみつき漬け枝豆 ADDICTIVE MARINATED EDAMAME

Edamame, Soy Sauce, Sesame Oil, Sesame, Garlic

※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.