

VanGohan Recipe: Week of 2024-11-11

八宝菜

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 25-35 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水200ml
- 水30ml (大さじ2)
- 塩こしょう

インストラクション

1. 油を引いたフライパンで、中火で豚肉に火を通し、強火で白菜・根菜・キノコ類を入れ数分炒め、その他をいれて炒める
2. しんなりしたらSeasoning②と水200mlを入れ中火で5分
3. ニンジンが柔らかくなったら塩コショウで味を調整
4. 30mlの水で片栗粉を溶き混ぜ入れ、とろみをつけて火を止める

味噌煮込みうどん

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-15mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 400mlの水

インストラクション

1. と400mlの水を鍋で沸かし、味噌を溶かす
2. 椎茸と揚げを入れて2〜3分煮込む
3. 麺を入れて更に1〜2分煮込み、火を止める
4. 器に盛り付けてネギを乗せ入れる
5. お好きな野菜や卵をお好みでプラスしてお楽しみください。

鶏レモン照り焼き

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油

インストラクション

1. 中火で熱したフライパンに油をひいて鶏肉を焼く
2. 両面に焼き色が付いたら野菜とレモンを加え蓋をして火が通るまで蒸す
3. Seasoning③を加えて、照りが出るまで煮詰める

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

NOVEMBER 12, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



鶏レモン照り焼き
SUMMER STYLE
TERIYAKI CHICKEN
Chicken, Lemon, Pea,
Shimeji Mushroom
Seasonings (Incl. Soy Sauce)



CHOP SUEY
八宝菜
Pork, Choy, Carrot, Peas,
Bamboo Shoot, Green Onion,
Black Fungus, Squid,
Seasonings (Incl. Oyster
Sauce, Potato Starch, Stock)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



マッシュルーム
トマトほうれん草ソテー
SAUTEED MUSHROOM
AND VEGETABLES
Mushroom, Tomato,
Spinach, Butter



ふるふき大根
SIMMERED DAIKON
WITH MISO SAUCE
Daikon Radish, Miso,
Tuna, Sesame, Stock

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



味噌煮込みうどん
MISO STEWED UDON
Udon Noodles, Shiitake
Mushroom, Green Onion,
Fried Tofu,
Seasonings (Incl. Broth,
Soy Sauce, Miso)

※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 フラスコン



きゅうりの漬物
CUCUMBER PICKLES
Cucumber

※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.