

# VanGohan Recipe: Week of 2025-02-24

## 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Seasoning④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

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

FEB 25, 2025

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 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)

INGREDIENTS  
材料



### 里芋とベーコンの 煮っころがし SIMMERED TARO IN SOY SAUCE

Taro, Bacon, Green Bean,  
Soy Sauce



### きんぴらごぼう BRAISED (KINPIRA) BURDOCK

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

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### 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 アラスワン



### 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.