

# VanGohan Recipe: Week of 2024-04-01

## ガパオライス

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 20-35mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯
- お好みで目玉焼き

### インストラクション

1. フライパンにSeasoning①を入れてから中火にかける
2. 香りがしてきたら玉ねぎとパプリカを炒め、しんなりしてきたら、ひき肉も入れて火が通るまで炒める
3. Seasoning③を入れ絡ませたら、最後に荒くちぎったバジルを入れて軽く混ぜる
4. 平たい皿にご飯を盛り、その横に盛り付ける
5. 目玉焼き作りをのせる(お好みで)

## ペペロンチーノソース

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-25mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 塩

### インストラクション

1. お湯に塩を入れてパスタ（2人前）を表示時間茹でる
2. フライパンでベーコンと野菜を炒める
3. Seasoning③と一緒に加熱し、パスタを混ぜ盛りつける
4. 塩で味を調整してください
5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

## 鶏レモン照り焼き

- Ingredients are marked with Blue 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



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 2, 2024

### MAIN メイン (MEAL KIT)

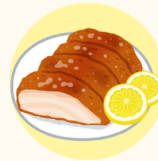
WHAT WE SEND  
届くもの



### ガパオライス STIR FRY PORK WITH BASIL

Ground pork, Onion, Bell pepper, Basil, Seasonings (Incl. Garlic, Nampula, Soy sauce, Chili Bean Paste, Oyster Sauce, Sesame, Sesame oil)

\*This doesn't contain rice



### 鶏レモン照り焼き SUMMER STYLE TERIYAKI CHICKEN

Chicken, Lemon, Pea, Shimeji Mushroom Seasonings (Incl. Soy Sauce)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



### 大根そぼろあんかけ DAIKON & PORK WITH STARCHY SAUCE

Daikon Radish, Ground Pork, Seasonings (incl. Ginger, Soy Sauce, Oyster Sauce)



### ルッコラパスタサラダ ARUGULA PASTA SALAD

Macaroni, Arugula, Tomato, Tuna, Cucumber, Cheese, Balsamic Glaze, Onion, Honey, Lemon, Olive Oil Soy Sauce, Garlic

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### ペペロチーノソース PEPERONCINO PASTA SAUCE

Bacon, Mushroom, Red Pepper, Garlic, Olive Oil

※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



### シイタケの佃煮 SHIITAKE BOILED IN SOY SAUCE

Shiitake Mushroom, Soy Sauce, Ginger, Stock, Sesame

※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.