

# VanGohan Recipe: Week of 2024-12-02

## アスパラベーコンパスタ

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-20 mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

### インストラクション

1. スパゲッティを塩でゆでる
2. ソースをパスタの茹で汁を少し入れて温め、茹でたパスタを絡める
3. 醤油や塩、お好みでさらに追加バターで味を整える

## 牛丼

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯
- 30mlの水
- 卵黄 / うずら卵（お好みで）

### インストラクション

1. 鍋にSeasoning①と水30ml、玉ねぎを入れて強火にかけて煮立ったら牛肉をほぐしながら加える
2. 灰汁を取って弱火にし、蓋をして5分煮る
3. 椎茸と長ネギを加えて再び煮立ったら2分煮て火を止める
4. 器に盛ったご飯の上に具を汁ごとかけ、紅生姜を乗せる
5. お好みで卵黄かうずら卵をのせる

## 鶏肉のさっぱり煮

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 25-40mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

### インストラクション

1. 鍋に手羽先とSeasoning①を入れ、中火で沸騰させる
2. 沸騰したら弱火にし、両面に火を通す

3. 野菜を塩茹で、もしくは炒めておく
4. ゆで卵を入れて1-2分火にかける
5. 茹でた野菜と一緒に盛り付ける
6. 最初に鶏を熱湯で5分ほど茹でザルに上げておくと、アクや臭みが取れてさらに美味しくなります。

**VanGohan**

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

DECEMBER 3, 2024

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 牛丼 BEEF BOWL

Beef, Onion, Shiitake  
Mushroom, Green Onion,  
Seasonings (Incl. Soy Sauce,  
Ginger, Stock)  
*\*No rice in the package*



### 鶏肉のさっぱり煮 SIMMERED CHICKEN WITH BROCCOLI AND EGGS

Chicken, Egg, Broccoli,  
Seasonings (incl. Soy Sauce,  
Vinegar)

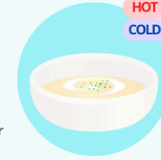
### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



### 青梗菜と油揚げの ピリ辛炒め SPICY BOK CHOY & FRIED TOFU STIR-FRY

Fried Tofu, Bok Choy, Oyster  
Sauce, Miso, Garlic, Potato  
Starch, Chili Bean Sauce



### ポテトのポタージュ POTATO POTAGE

Potato, Onion, Butter,  
Stock, Milk

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### アスパラベーコン パスタソース JAPANESE STYLE BACON ASPARAGUS PASTA SAUCE

Asparagus, Bacon, Butter, Soy Sauce  
*No pasta/noodles 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 フラスワフ



### 大根ドレッシング DAIKON RADISH DRESSING

Daikon, Lemon, Soy Sauce

※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.