

VanGohan Recipe: Week of 2024-08-12

キムチーズのポークミルフィーユ

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 30-45mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 大さじ3弱の水
- 塩コショウ
- サラダ油

インストラクション

1. 肉は叩いて柔らかくし、キムチはしっかり汁を絞って肉の上にチーズと一緒にのせる、端にはのらないように余白を残しておく
2. もう1つの肉で閉じてしっかり空気をぬくようにプレスし塩コショウする
3. 小麦粉と水大さじ3弱を合わせたものを優しく絡める
4. パン粉を付けながら更にプレスする
5. 1cmほどの油を中火で熱して両面揚げ焼きにする ***チーズが溶け出るようなら、両面が狐色になった時点でオープンでお肉に火を通して◎
6. 切ってお皿に盛りSeasoning◎をかける

Tips

- ★ミルフィーユカツは崩れやすいので、良く切れる包丁で真下に落とすように一気に切るのがコツです

あんかけ丼ソース

- Cooking time: 5-10mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯

インストラクション

1. あんかけソースを鍋かレンジで温めておく
2. 炊いたご飯の上にかけて完成
3. お好みで醤油で味を整えてください

照り焼きチキンマヨソース

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

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 塩胡椒

インストラクション

1. 鶏肉に塩胡椒で下味をつける
2. フライパンに油を引き、鶏肉と野菜を中火で調理する（野菜は火が通ったら取り出しておく）
3. 鶏肉の片面に焼き色がついたら裏返して蓋をして弱火～中火で3分程度蒸し焼きにする
4. 余分な水分をキッチンペーパーでふき取り、Seasoning④を加え照りが出るまで強火でしっかりと煮絡める
5. 野菜と一緒に皿に盛り付け、Seasoning⑤をかけて完成
6. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

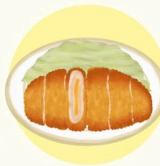
- 今週のメニュー -

AUG 13, 2024

MAIN

メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



キムチーズの
ポークミルフィーユ
PORK KATSU WITH
KIMCHI CHEESE
Pork, Kimchi, Cheese,
Cabbage, Seasonings (incl.
Flour, Panko, Mayo,
Worcestershire Sauce)



照りマヨチキン
TERIYAKI
MAYO CHICKEN
Chicken, Onion, Bell
Pepper, Broccoli
Seasonings (Incl. Soy
Sauce, Mayo)

SIDE

サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



大根きんぴら
DAIKON RADISH
KIMPIRA
(SIMMERED)

Daikon Radish, Carrot,
Sesame, Soy Sauce, Stock,
Sesame Oil



旬の野菜のロースト
GARLICKY ROASTED
SEASONAL
VEGETABLES

Zucchini, Onion, Potato,
Garlic, Lemon, Olive Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



あんかけ丼ソース STARCHY RICE BOWL SAUCE

Pork, Carrot, Choy, Sesame Oil, Soy
Sauce, Broth, Potato Starch
*Please prepare rice

※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



オレンジドレッシング SALAD DRESSING

Orange, Lemon, Soy Sauce,
Mustard, Honey, 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.