VanGohan Recipe: Week of 2024-02-26 ナポリタンソース

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

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を茹でる
- 2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
- 3. お好みでケチャップで味を調整してください

白身魚のソテー

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

ご自宅でご用意いただくもの

- サラダ油
- 50mlの水
- 塩コショウ

インストラクション

- 1. フライパンで油をひき、中火で魚を焼く
- 2. 焼色がついたらひっくり返し、Package②と水50mlを入れ、蓋をして5分ほど蒸す
- 3. 魚だけ取り出し、フライパンに残ったソースにバターを入れ、中火 で煮詰めながらレモンや塩コショウで好みの味に調節する

肉じゃが

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 200mlの水

インストラクション

1. 油をひき、強火で牛肉を炒め色が変わったら野菜も入れ炒める

- 2. 強火のまま水200mlとSeasoning ②を入れ沸騰させる
- 3. アクを取って落し蓋をし中火で10分ほど煮込む
- 4. 煮崩れに気を付けながらときどき混ぜ、中火~弱火でさらに10分ほ ど煮込む
- 5. じゃがいもにすっと串が通るようになったら出来上がりです



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週 の メニュー-

MAIN メイソ (MEAL KIT)

WHAT WE SEND 届 〈 f, D



白身魚のソテー SAUTEED FISH WITH TOMATO SAUCE

White Fish, Tomato, Onion, Lemon, Butter, Parsley, Butter, Garlic)



肉じゃが MEAT&POTATO STEW

Potato, Onion, Carrot, Pork, Seasonings (incl. Soy sauce, Stock)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS



ポテト&カボチャの ハニーサラダ POTATO & PUMPKIN HONEY SALAD

Potato, Pumpkin, Honey, Mayo, Mustard, Almond



きんぴらごぼう BRAISED (KINPIRA) BURDOCK

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

RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



ナポリタンソース SPAGHETTI NAPOLITANA

Bacon, Onion, Bell pepper, Garlic, Ketchup *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 **XYOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS**

ON THE HOUSE プラスワン



きゅうりの和風レモン漬け PICKLED CUCUMBER WITH LEMON

> Cucumber, Stock, Olive Oil, Lemon

※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.