

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
- 卵黄 / うずら卵（お好みで）

インストラクション

1. 鍋に牛肉と玉ねぎをほぐしながら入れて中火で煮込む
2. 沸騰したら、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



ポタトのポタージュ 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 アラスワソ



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.