

VanGohan Recipe: Week of 2024-11-25

サーモンのキノコあんかけ

- 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
- 塩コショウ
- 水大さじ1

インストラクション

1. フライパンを中火に温め油をひいてサーモン（皮目は下）を入れ、蓋をして5-7分ほど焼き、お皿に取り出しておく
2. フライパンをさっと拭き、Seasoning②を炒め、きのこ玉ねぎを入れ塩胡椒をし、強火でしんなりするまで炒める
3. Seasoning③を入れて、2-3分炒めサーモンにかける
4. Seasoning④に大さじ1の水を入れて混ぜ入れる

鶏の甘酢炒め

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう
- 水大さじ2

インストラクション

1. 鶏肉に塩コショウをして片栗粉①をまぶす
2. 油をひき熱したフライパンで、鶏肉を焼く。
3. 全ての野菜を入れフライパンに入れ、中火で炒める。
4. 火が通ったら水大さじ2 とSeasoning④を入れ軽く炒め合わせる

梅肉ベーコンパスタ

- Cooking time: 15-20 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩
- パスタ

インストラクション

1. 鍋に塩を入れパスタを茹でる
2. フライパンにニンニクとベーコンを入れ中火で炒める
3. ベーコンに火が入ったら茹でたパスタを入れる
4. Seasoning④を入れ少し炒め、火を止めたら野菜を絡める
5. 茹でたお湯で味を整えてください

VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

NOVEMBER 26, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



鶏の甘酢炒め SWEET SOUR CHICKEN

Chicken, Shimeji,
Bell Pepper, Onion, Sweet
Potato, Garlic, Seasonings
(incl. Soy Sauce, Vinegar,
Potato Starch)



サーモンの キノコあんかけ GRILLED SALMON WITH MUSHROOM SAUCE

Salmon, Shimeji Mushroom,
Garlic, Butter, Wine, Soy
Sauce

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

白菜とお揚げの煮物 BRAISED CHOY AND TOFU

Choy, Deep-fried Tofu, Soy
Sauce, Stock



HOT

ビーツの煮物 JAPANESE-STYLE BRAISED BEETS

Beet, Carrot, Pea, Soy
Sauce, Stock, Vinegar

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



梅肉ベーコンパスタ UME BECON PASTA

Arugula, Spinach, Bacon,
Ume, Garlic, Stock
Please prepare your own
pasta

※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



キャベツの浅漬け PICKLED CABBAGE

Cabbage, Vinegar, Stock,
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.