VanGohan Recipe: Week of 2024-02-05 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

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、きのこと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

きのことツナの和風パスタ

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

ご自宅でご用意いただくもの

- パスタ
- 水
- 塩

インストラクション

- 1. お湯に塩を入れてパスタを表示時間茹でる
- 2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを入れ、茹で汁で味を 整える(味が足りない場合は塩胡椒をプラス)
- 3. ネギとのりを乗せて完成
- 4. 茹で汁や胡椒でお好みの味と辛さに調整してください
- 5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

照りマヨチキン

- · 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

インストラクション

- 1. 鶏肉をSeasoning①に10分ほど漬け込む
- 2. フライパンに油を引き、鶏肉と野菜を中火で両面3-5分ずつ焼く
- 3. 火が通ったら残ったタレも入れて絡めて焼く
- 4. 付け合わせ野菜と一緒にお皿に盛り付ける
- 5. 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-

FEB 6. 2024

MAIN メイソ (MEAL KIT) WHAT WE SEND

届くもの

サーモソの キノコあんかけ GRILLED SALMON WITH MUSHROOM SAUCE

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



照りマヨチキン TERIYAKI MAYO CHICKEN

Chicken, Arugula, Tomato, Seasonings (Incl. Soy Sauce, Mayo)

SIDE 71F (COOKED)



根菜の煮物 SIMMERED ROOT VEGETABLE

Carrot, Konjac, Pea, Taro, Daikon, Stock, Soy Sauce, Vinegar, Sesami Oil



ジャガピー カレーきんぴら CURRY POTATO KIMPIRA

Bell Pepper, Potato, Soy Sauce, Curry Powder

RICE/NOODLE ごはん/麺類





ツ ナ と き の こ の 和 風 パ ス タ T U N A & M U S H R O O M P A S T A S A U C E

Shimeji Mushroom, Onion, Tuna, Stock, Butter, Soy Sauce, Seaweed *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 プラスワソ



コブドレッシング COBB DRESSING

Mayo, Ketchup, Lemon, Yogurt, Garlic, Egg *Pour dressing on your favorite vegetables

※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.