

## VanGohan Recipe: Week of 2025-01-06

### カリフラワークリームパスタソース

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 15-20mins

#### 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. お湯に塩を入れてパスタを茹でる
2. フライパンかレンジでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
3. 茹で汁や胡椒、牛乳でお好みの味と辛さに調整してください
4. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

### サーモンの揚げおろし

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 20-40mins

#### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう
- 水 60ml

#### インストラクション

1. 魚に塩こしょうで下味をつける（大きすぎる場合は扱いやすい大きさにカットしてください）
2. 余分な水分をペーパーで拭き取り片栗粉②を全体にまぶす
3. 油を170C°/ 338Fに熱し、両面を数分ずつ焼き上げにする（菜箸を入れて、多量の泡が勢いよく上がる状態）
4. 鍋にSauce④と60mlの水を入れて温め、煮立ったら大根おろしも加えて軽く火を通す
5. サーモンをお皿に盛り付け、ソース、ライムとミックスグリーンを添え、上にパセリを散らす

### 大根ほうれん草の麻婆煮

- 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
- 150mlの水
- 10mlの水

## インストラクション

1. 油をひき、セロリと大根をしんなりするまで炒めたら豚挽き肉を加える
2. 豚挽き肉に火が通ったらSeasoning②を入れ、少し炒めて水を150ml入れ、2〜3分煮詰める
3. ほうれん草を入れ2分ほど煮詰めたらSeasoning③を加える
4. 別容器で片栗粉に水を小さじ2(10ml)加える。火を止めて全体に水溶き片栗粉を回し入れ、軽く混ぜたら完成！

# VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

JAN 7, 2025

### MAIN

#### メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



#### サーモンの揚げおろし煮 DEEP FRIED SALMON SIMMERED WITH GRATED DAIKON

Salmon, Daikon Radish,  
Lime, Spinach,  
Seasonings (Incl. Soy Sauce)



#### 大根ほうれん草の麻婆煮 MAPO DAIKON & SPINACH

Daikon, Spinach, Pork,  
Celery, Seasonings (Incl.  
Garlic, Ginger, Stock, Soy  
Sauce, Oyster Sauce, Miso,  
Doubanjiang, Sesame Oil)

### SIDE

#### サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



HOT

#### 茄子の煮びたし SIMMERED EGGPLANT

Eggplant, Ginger,  
Sesame Oil, Soy Sauce,  
Stock



COLD

#### 3色ナムル 3-COLOUR NAMUL

Daikon Radish, Carrot,  
Spinach, Sesame,  
Sesame Oil, Garlic

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



#### カリフラワー クリームパスタソース CAULIFLOWER CREAM PASTA SAUCE

Cauliflower, Mushroom, Onion,  
Spicy Tuna, Shrimp, Cream, Stock, White  
Wine, Butter, Garlic

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 フラスワソ



#### マスタードレッシング MUSTARD SALAD DRESSING

Mustard, Olive Oil, Soy  
Sauce, 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.