VanGohan Recipe: Week of 2024-06-17 やみつき!チキン

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- · Cooking time: 25-35mins after marinating

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. 鶏肉をSeasoning①に10分ほど漬け込む
- 2. 油をひいたフライパンを中火に温め、鶏肉を3-5分焼く
- 3. 野菜を3-5分ほど炒め、塩コショウをし、漬け込んで残った Seasoning①も入れて鶏肉にしっかり火を通す

カリフラワークリームパスタソース

- · Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-20mins

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

ハヤシライス

- · Ingredients are marked with Orange Stickers
- · Cooking time: 30-45 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 炊いたご飯
- 油
- 水250ml

インストラクション

- 1. フライパンに油をひき中火で熱し、牛肉に小麦粉を絡ませてから焼く(焦げが気になる場合はペーパーでふきとる)
- 2. しっかりと強めに焼き色を付けてから取り出し、フライパンはそのままで玉ねぎ・マッシュルームを炒める
- 3. Seasoning③を入れ少し炒めたら、水250mlを入れ、煮立ったら牛肉を戻す
- 4. Seasoning④を入れてとろみが出るまで弱火で煮詰める
- 5. 最後にバターをいれ、ご飯にのせて完成 (薄い場合は塩で味を調整)



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週 の メニュー-

JUNE 18. 2024

MAIN メイン (MEAL KIT) WHAT WE SEND 届くもの



やみつき!チキン ADDICTIVE CHICKEN

Chicken, Onion, Shimeji Mushroom, Broccoli, Bell Pepper, Seasonings (Incl. Garlic, Ketchup, Soy Sauce, Mayo)



ハヤシライス HASHED BEEF RICE

Sliced beef, Flour, Onion, Mushroom, Seasonings (incl. Japanese Worcestershire Sauce, Ketchup, Butter, Garlic No Rice in the package

SIDE サイド (COOKED) INGREDIENTS 材料



おくらとしいたけの おびたし SIMMERED OKRA AND SHIITAKE

Okra, Shiitake Mushroom, Bonito, Soy Sauce,



COLD きゅうりのキムチ和え CUCUMBER & KIMCHI NAMUL

> Cucumber, Choy Kimchi, Tuna, Stock

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, Tuna, Shrimp, Cream, Stock, White Wine, Butter, Garlic, Cream

※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



OGOJO MILD SOY CHILI SAUCE

Plant-based &GF Japanese Chili Sauce @ogojojanchili

※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.