VanGohan Recipe: Week of 2024-08-05 ポークサイコロステーキのママレード ソース

- · Ingredients are marked with Blue stickers
- · Cooking time: 20-30mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう

インストラクション

- 1. 熱したフライパンに油とSeasoning①を入れ、香りがたつまで弱火で炒める
- 2. 豚肉に塩胡椒をして、野菜と一緒にこんがりとよく焼く(野菜は焼く前に軽く洗ってください)
- 3. 焼けた豚肉をお皿に取り出し、フライパンの油を軽く拭き取ってからSeasoning③を入れて煮詰める
- 4. とろみがついたら豚肉にかけて、お好みで粗挽き胡椒を振りかける

甘辛チキンねぎま

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

インストラクション

ご自宅でご用意いただくもの

- 1. 鶏肉にSeasoning①を絡めて10分程馴染ませ、もやしは水にさらしておく
- 2. 中火でごま油を熱し、ネギを軽く炒めたら一度取り出す
- 3. フライパンの油はそのままに鶏肉を両面を2-3分ずつ蒸し焼きにする
- 4. もやしの水気を切って片栗粉をまぶす
- 5. 強火にし、もやしとネギを入れてさっと炒めたらSeasoning⑤を入れ炒める
- 6. 最後にお好みでごま油をかける

おろしうどん(冷)

- · Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 10-15 mins

ご自宅でご用意いただくもの

水

インストラクション

- 1. うどんは1分を目安に好みの硬さに茹で、水で冷やす
- 2. つゆの素に200mlの水を加えて冷やしておく(お好みで水の量は調整して下さい)
- 3. 水で冷やしたうどんの上につゆと具材をかける
- 4. お好みで薬味や温泉卵をトッピングしてもGOOD!



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー-

AUG 6, 2024

MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND 届くもの ポークの ママレードソース PORK WITH MARMALADE SAUCE

Pork, Potato, Broccoli, Seasonings (incl. Soy Sauce, Ginger, Garlic, Lemon, Orange, Rosemary) 甘辛手羽ねぎま SWEET SIMMERED CHICKEN

Wings, Green Onion, Bean Sprout, Seasonings (incl. Soy Sauce, Sesami Oil, Garlic, Oyster Sauce, Potato Starch)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS 材料



ケールとポラトの ホットサラダ KALE & POTATO HOT SALAD

Kale. Potato, Bacon, Cheese, Garlic



キノコと野菜の ナムル MUSHROOM & VEGGIE NAMUL

Shimeji and Enoki Mushrooms, Bok Choy, Stock, Garlic, Sesame, Sesame Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類



おろしうどん UDON NOODLES WITH GRATED DAIKON

Udon Noodle, Daikon, Green Onion, Soy Sauce, Stock, Ginger, Sesame

※ 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



玉ねぎ醤油漬 PICKLED ONION

White Onion, Soy Sauce, Vinegar, Garlic

※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.