VanGohan Recipe: Week of 2024-02-19 キムチーズのポークミルフィーユ

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 大さじ3弱の水
- 塩コショウ
- サラダ油

インストラクション

- 1. 肉は叩いて柔らかくし、キムチはしっかり汁を絞って肉の上にチーズと一緒にのせる、端にはのらないように余白を残しておく
- 2. もう1つの肉で閉じてしっかり空気をぬくようにプレスし塩コショウする
- 3. 小麦粉と水大さじ3弱を合わせたものを優しく絡める
- 4. パン粉を付けながら更にプレスする
- 5. 1cmほどの油を中火で熱して両面揚げ焼きにする ***チーズが溶け出るようなら、両面が狐色になった時点でオーブンでお肉に火を通しても◎
- 6. 切ってお皿に盛りSeasoning®をかける

Tips

★ミルフィーユカツは崩れやすいので、良く切れる包丁で真下に落とすように一気に切るのがコツです

北海道ザンギ

- · Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 40-60mins

ご自宅でご用意いただくもの

• 油

インストラクション

- 1. 鶏肉にSeasoning①を揉み込み、冷蔵庫で20-30分ほど寝かせる
- 2. 焼く前に片栗粉を加えて軽く揉み込む
- 3. フライパンで1センチほどの油を温め、中火で3分揚げ焼く
- 4. 裏返して反対側も3分揚げ焼きにする
- 5. 最後に強火で両面を1分ずつ焼く
- 6. 野菜とレモンと一緒にお皿に盛り付ける

7. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

さつまいもご飯

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- Cooking time: 30-40mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 米(1合)3人前は1.5合
- 水
- 塩

インストラクション

- 1. 洗った米を炊飯器にセットし分量の水と調味料(カップに少し水を入れてから入れてください)を入れ混ぜる
- 2. さつまいもを入れる(さつまいもはご飯の上に敷き詰めるだけで混ぜない)
- 3. 炊飯器で炊いて、塩で味を整える(1-2つまみでほんのりあまみが引き立ちます)
- 4. お好みで上に黒胡麻を振ってお召し上がり下さい



PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー-

FEB 20, 2024

MAIN メイソ (MEAL KIT)

WHAT WE SEND 届くもの



キムチーズの ポークミルフィーコ PORK KATSU WITH KIMCHI CHEESE

> Pork, Kimchi, Cheese, Seasonings (incl. Flour, Panko, Mayo, Worcestershire Sauce)



北海道ザンギ HOKKAIDO STYLE FRIED CHICKEN

Chicken, Lemon, Lettuce, Seasonings (incl. Soy Sauce, Garlic, Oyster Sauce, Potato Starch)

SIDE 71F (COOKED)

材料



白菜サラダ HAKUSAI CHOY SALAD

Hakusai Choy, Tuna, Onion, Sesame Oil, Sesame, Mayo, Soy Sauce



芽キャベツと HOT アソチョビのロースト ROASTED BRUSSELS SPROUTS & ANCHOVY

> Brussels Sprouts, Bell Pepper, Anchovy, Cheese, Garlic, Stock, Butter

RICE/NOODLE ごはん/麺類



炊き込みご飯 SEASONED RICE WITH SWEET POTATO

Sweet potato, Stock,
Sesame
*No rice in the package

※ お米 / パス 9 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



やみつき漬け枝豆 ADDICTIVE MARINATED EDAMAME

Edamame, Soy Sauce, Sesame Oil, Sesame, 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.