# VanGohan Recipe: Week of 2025-03-31 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
- 水大さじ1 (15ml)

#### 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、きのこを入れ塩胡椒をし、強火でしんなりするまで炒める
- 3. Seasoning③を入れて軽く炒める
- 4. Seasoning④に大さじ1 (15ml) の水を混ぜ、きのこソースにさっと 混ぜたら、サーモンにかけて完成
- 5. あんかけは固まりやすいので、きのこソースの水分がない場合は少し水を足してください。

### ペペロンチーノソース

- · 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
- 塩

### インストラクション

- 1. お湯に塩を入れてパスタ(2人前)を表示時間茹でる
- 2. フライパンでベーコンと野菜を炒める
- 3. Seasoning③を一緒に加熱し、パスタを混ぜ盛りつける
- 4. 塩で味を調整してください
- 5. パスタは茹でる前で160g-200gが2人前です

## 豚の生姜焼き

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

### 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. フライパンに油をひき、玉ねぎを中火でしんなりするまで炒める
- 2. 肉に小麦粉をまぶし、少し色が変わるまで炒める
- 3. Seasoning③を入れ、弱火~中火で全体に火が入りとろみが出たら 野菜と盛り付ける

# VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

MAIN メイソ (MEAL KIT)

WHAT WE SEND 届くもの



豚の生姜焼き GINGER PORK STIR-FRY

Pork, Onion, Cabbage, Tomato, Seasonings (Soy Sauce, Ginger, Garlic, Honey)



サーモンの キノコあんかけ GRILLED SALMON WITH MUSHROOM SAUCE

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

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS



大根そぼろあんかけ DAIKON & PORK WITH STARCHY SAUCE

Daikon Radish, Ground Pork, Seasonings (incl. Ginger, Sov Sauce, Oyster Sauce)



焼きナストマトのマリネ MARINATED EGGPLANT AND TOMATO

Tomato, Eggplant, Lemon, Olive Oil, Soy Sauce, Vinegar

### RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



ペペロンチーノソース PEPERONCINO PASTA SAUCE

Bacon, Mushroom, Red Pepper, Garlic, Olive Oil

※ お 米 / パ ス タ は 別 途 \$ 1 で 2 人 前 お 届 け が 可 能 で す **XYOU CAN ORDER RICE/PASTA FOR \$1 PER 2 SERVINGS**  ON THE HOUSE プラスワン



シイタケの佃煮 SHIITAKE BOILED IN SOY SAUCE

Shiitake Mushroom, Soy Sauce, Ginger, Stock, Sesame

※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.