

# VanGohan Recipe: Week of 2024-11-25

## 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

### 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（皮目は下）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、Seasoning②を炒め、きのこ玉ねぎを入れ塩胡椒をし、強火でしんなりするまで炒める
3. Seasoning③を入れて、2-3分炒めサーモンにかける

## 鶏の甘酢炒め

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう
- 水大さじ2

### インストラクション

1. 鶏肉に塩コショウをして片栗粉①をまぶす
2. 油をひき熱したフライパンで、鶏肉を焼く。
3. 全ての野菜を入れフライパンに入れ、中火で炒める。
4. 火が通ったら水大さじ2 とSeasoning④を入れ軽く炒め合わせる

## 梅肉ベーコンパスタ

- Cooking time: 15-20 mins

### 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. 鍋に塩を入れパスタを茹でる

2. フライパンにニンニクとベーコンを入れ中火で炒める
3. ベーコンに火が入ったら茹でたパスタを入れる
4. Seasoning④を入れ少し炒め、火を止めたら野菜を絡める

**VanGohan**

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

NOVEMBER 26, 2024

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 鶏の甘酢炒め SWEET SOUR CHICKEN

Chicken, Shimeji,  
Bell Pepper, Onion, Sweet  
Potato, Garlic, Seasonings  
(incl. Soy Sauce, Vinegar,  
Potato Starch)



### 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  
材料



HOT

### 白菜とお揚げの煮物 BRAISED CHOY AND TOFU

Choy, Deep-fried Tofu, Soy  
Sauce, Stock



HOT

### ビーツの煮物 JAPANESE-STYLE BRAISED BEETS

Beet, Carrot, Pea, Soy  
Sauce, Stock, Vinegar

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### 梅肉ベーコンパスタ UME BECON PASTA

Arugula, Spinach, Bacon,  
Ume, Garlic, Stock  
Please prepare your own  
pasta

※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 アラスタフ



### キャベツの浅漬け PICKLED CABBAGE

Cabbage, Vinegar, Stock,  
Soy Sauce

※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.