

# VanGohan Recipe: Week of 2024-03-25

## サーモンのクリームパスタソース

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

### 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を茹でる
2. フライパンでソースを加熱し、茹でたパスタを絡めて出来上がり
3. 牛乳や塩コショウでお好みの味にしてください！

## ハンバーグ

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 40-50mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 牛乳75ml、もしくは卵1つ

### インストラクション

1. レンジで2-3分温めて粗熱を取った玉ねぎ、ひき肉、Seasoning④、牛乳75mlもしくは卵1こを、白っぽく粘りが出るまでボウルで混ぜる
2. 半量ずつを楕円形にまとめたら、片手から片手に投げるようにしてしっかりと空気を抜き、表面をきれいに整える
3. 中火で熱したフライパンに油をひき、少し強い弱火で2を焼き、焼き色がついたら裏返す
4. 蓋をして弱火で8～10分ほど蒸し焼きにする
5. 野菜は2-3分塩ゆでするか一緒に蒸し焼きにする
6. 竹串などを刺して、火が通っているか確認し、先にハンバーグと野菜をお皿に盛りつける。
7. 使ったフライパンにSeasoning⑦を入れて煮詰めてソースを作り、とろみが出たらハンバーグにかける(⑦を入れる前に焦げや油が気になるようであればキッチンペーパーで軽く拭き取る)

## とり天

- Ingredients are marked with Blue stickers

- Cooking time: 35-50mins

## ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 溶き卵1つ
- 水70ml

## インストラクション

1. 片栗粉①、溶き卵と水70mlを加えて混ぜる
2. とり肉に 1 を絡ませる
3. 揚げ油をフライパンか鍋の底から3cm程の高さまで入れ、中火で170度まで熱する（菜箸を入れてみて、やや大きめの泡が上がってくる状態）
4. 鶏肉を入れ、中に火が通るまで7分程揚げ、取り出して油を切る
5. ミックスリーフと一緒にもりつけ完成
6. 鶏肉はしっかり火が通っているか確認してください

# PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

MAR 26, 2024

## MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### ハンバーグ HAMBURG STEAK

Pork, Onion, Bell Pepper,  
Seasonings  
(Incl. Garlic, Panko,  
Worcestershire Sauce,  
Ketchup, Soy Sauce)  
Please prepare milk or egg



### とり天 JAPANESE FRIED CHICKEN

Chicken, Seasonings  
(Incl. Garlic, Ginger, Soy  
Sauce, Potato Starch,  
Sesame Oil, Flour)  
Please prepare an egg

## SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



### しめじ&にんじん しりしり STIR FRIED SHREDDED CARROT WITH SIMEJI MUSHROOM



### ポテトのうま煮 SIMMERED POTATO

Potato, Pea, Sesami, Soy  
Sauce, Honey, Garlic

## RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### サーモンの クリームパスタソース CREAMY SALMON PASTA SAUCE

Salmon, Spinach, Mushroom,  
Milk, Stock

※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



### 大根ドレッシング DAIKON RADISH DRESSING

Daikon, Lemon, 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.