# VanGohan Recipe: Week of 2024-11-04 きのこの混ぜご飯の素

- Ingredients are marked with Yellow Stickers
- · Cooking time: 5 mins

#### ご自宅でご用意いただくもの

• 炊いたご飯(2合)

#### インストラクション

- 1. 炊いたご飯(2合)に混ぜご飯の素を混ぜる
- 2. 醤油や塩で味を調整する
- 3.2合を目安にしていますが、お好みの味の濃さになるように少しずつ入れて調整してください

### おでんキット

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

#### ご自宅でご用意いただくもの

- お湯
- 1リットルの水

### インストラクション

- 1. 大根を耐熱ボールに入れ、大根が浸るくらいの水を入れて10分ほど電子レンジで加熱する
- 2. 具材 (野菜や練り物)とソース②、1リットルの水を鍋に入れて沸騰させる(卵は紙袋の中です)
- 3. 沸騰したら弱火にして塩で味を調整し、15-20分ほど煮込んで完成
- 4. 練り物は先に熱湯を全体にかけて油抜きするとさらに美味しくなり ます
- 5. 一度冷まして時間を置いてから再度加熱してお召し上がりいただく と、さらに味が染みて美味しくなります

### 肉団子と青梗菜の照り煮

- · Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 35-50 mins

#### ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 水10ml

- 水50ml
- ごま油(お好みで)

### インストラクション

- 1. 片栗粉と水10ml (小さじ2)を混ぜておく
- 2. ひき肉とSeasoning②を混ぜ、一口大の団子状に丸める
- 3. フライパンに油をひき、中火で肉団子を焼く
- 4. 肉団子に火が通ったら、青梗菜とにんじんを炒める
- 5. Seasoning⑤と水50mlを入れ、煮たたせたら蓋をして弱火で3分煮 込む
- 6. 水溶き片栗粉でトロミを付け、最後にお好みでごま油を回し入れる

## VanGohan

1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー・

NOVEMBER 5, 2024



届くもの



おでんセット ODEN SET

Fish Cakes, Daikon Radish, Carrot, Potato, Egg (Inc. Soy Sauce, Stock)



肉団子と青梗菜の照り煮 SWEET SOY SAUCY

#### MEATBALLS & CHOY

Minced Pork, Choy, Seasonings (Inc. Green Onion, Soy Sauce, Potato Starch, Stock, Sesame Oil, Ginger)

#### SIDE サイド (COOKED) INGREDIENTS

材料



ごろごろ さつまいもサラダ SWEET POTATO

Sweet Potato, Potato, Tuna, Mayo, Parsley



白菜の洋風蒸し煮 STEAM-BRAISED CHOY

Choy, Corn, Stock, Wine, Butter, Corn Starch, Ginger, Soy Milk

## RICE/NOODLE ごはん/麺類



きのこのまぜご飯の素 MUSHROOM MIXED RICE BASE

Shiitake, Enoki, Shimeji, Carrots, Seasonings (Incl. Stock, Soy Sauce)

\*Please prepare your own rice

ON THE HOUSE プラスワン



にんじんドレッシング CARROT DRESSING

Carrot, Honey, Vinegar

※ 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

※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.