# VanGohan Recipe: Week of 2024-05-13 北海道のちゃんちゃん焼き

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

#### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩コショウ
- 油

#### インストラクション

- 1. サーモンに塩コショウをふる
- 2. 油をひき中火に熱したフライパンで野菜を5分ほど炒める
- 3. 炒めた野菜の上にサーモンをのせ、蓋をして5分蒸す
- 4. Seasoning④を入れて軽く混ぜたら、もう一度蓋をして数分蒸す
- 5. 火を止めてバターを入れ余熱で溶かす

## ポークカツレツトマトソース添え

- · Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 30-45mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- とき卵
- 油
- 塩胡椒

### インストラクション

- 1. 豚肉にフォークで刺し穴をあけ、ハンマーや包丁の背でたたいて薄く伸ばす
- 2. 塩胡椒とSeasoning②を肉にまぶし、なじませる
- 3. 小麦粉③をまぶし、とき卵にくぐらせてパン粉③を付ける
- 4. 付け合わせの野菜をフライパンで塩コショウをして炒めておく
- 5. 綺麗にしたフライパンに1cmほどの油をはり、中火で熱して両面揚 げ焼きにする
- 6. 切ってお皿に盛り、温めたSeasoning④(お好みで塩コショウ)をかけ、炒めた野菜を添える

### ホウレン草ジェノバソース

- 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
- 塩こしょう
- パルメザンチーズ(お好みで)

### インストラクション

- 1. お湯に塩を入れてパスタ(2人前は茹で前で160gほど、3人前は 240g)を茹でる
- 2. ソースと茹でたパスタを絡めて出来上がり(茹で汁を少し残しておいて、お好みでソースとパスタと混ぜてください)
- 3. 塩こしょう、パルメザンチーズを加えて味を調整してください



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

# PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー-

MAY 14, 2024

MAIN メイソ (MEAL KIT)





ポークカツレットマトソース添え PORK CUTLET WITH TOMATO SAUCE

Pork, Cheese, Panko, Seasonings (Inc. Tomato, Garlic, Onion, Wine, Ketchup, Oregano)



ちゃんちゃん焼き GRILLED FISH WITH MISO SAUCE

Salmon, Cabbage, Bell Pepper, Seasonings (Incl. Garlic, Butter, Miso)

SIDE
71F
(COOKED)
INGREDIENTS

INGREDIENTS 材料



カリフラワーの煮物 SIMMERED CAULIFLOWERS

Cauliflowers, Stock, Soy Sauce, Bonito Flakes



COLD チンゲン菜のおびたし SIMMERED BOK-CHOY

> Bok-choy, Deep fried tofu, Bonito stock, Soy sauce

### RICE/NOODLE ごはん/麺類

(MEAL KIT)



ほうれん草ジュノベーゼ パスタソース SPANICH PASTA SAUCE

Spinach, Garlic, Nuts, Cheese
\*Package doesn't contain
pasta noodles

※ 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 プラスワソ



オニオンドレッシング ONION DRESSING

Onion, Soy Sauce, Lemon, Olive Oil \*Pour dressing on your favorite vegetables

※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、
 カ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.