

# VanGohan Recipe: Week of 2024-02-12

## あんかけラーメン

- Cooking time: 10-15mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水（各200ml）

### インストラクション

1. たっぷりのお湯で麺を6分茹でて湯を切る
2. あんかけソース②を温めておく
3. 半分のスープの素③とお湯200mlを各お椀に入れてよく混ぜる（3人前の場合は1/3）
4. 茹でた麺を加えてほぐし、上に温めたあんをかける

## 和風プルコギ

- 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

### インストラクション

1. 肉と野菜をボールに出し、Seasoning①を揉み込む
2. フライパンに油を中火で熱し、1を入れ火が通るまで炒める

### Tips

- ★食材にSeasoning①をあらかじめ揉み込んで10-20分ほどおいてから炒めると、味が更にしみて美味しくなります

## 肉団子のクリーム煮

- Ingredients are marked with Blue Stickers
- Cooking time: 30-40mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水（100mlと大さじ1）
- 塩コショウ
- 牛乳（大さじ1と200ml）

### インストラクション

1. ひき肉、玉ねぎ、チーズ①、塩コショウ、牛乳大さじ1を粘り気が出るまで混ぜ、一口大の団子状に丸める（スプーンなどを使ってもOK）
2. フライパンにバター②を溶かし、中火で肉団子を焼く
3. 野菜と水100mlを入れ蓋をして5分ほど蒸し焼きに
4. 野菜がしんなりしたら、牛乳200mlを入れてさらに5分ほど煮込む
5. 片栗粉⑤に水大さじ1を加えて回し入れる



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

FEB 13, 2024

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 肉団子のクリーム煮 CREAMED MEAT BALLS

Pork, Choy, Mushroom,  
Seasonings (Incl. Garlic,  
Butter, Flour)  
**\*No milk in the package**



### 和風ブルギ JAPANESE STYLE BULGOGI

Beef, Onion, Carrot, Chive,  
Shimeji Mushroom,  
Seasonings (incl. Garlic,  
Ginger, Soy sauce, Honey,  
Gochujang)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



HOT

### ナス味噌炒め MISO SIMMERED EGGPLANT

Eggplant, Bell Pepper,  
Soy Sauce, Sesami,  
Sesame Oil, Garlic



COLD

### 大根のマヨポンズラダ DAIKON MAYO PONZU SALAD

Daikon, Tuna, Arugula,  
Mayo, Ponzu, Stock,  
Soy sauce, Sesame

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### あんかけラーメン RAMEN WITH STARCHY SAUCE

Ramen Noodles, Cabbage, Carrot,  
Ginger, Sesame Oil, Stock, Soy Sauce,  
Potato Starch, Oyster Sauce

※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



### 玉ねぎ醤油漬 PICKLED ONION

White Onion, Soy  
Sauce, Vinegar, Garlic

※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.