

# VanGohan Recipe: Week of 2024-05-27

## 鶏もも肉のユーリンチー

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 油

### インストラクション

1. 鶏肉にSeasoning①を馴染ませ、5分ほど置く
2. 肉の水気をペーパーで取り、片栗粉②を両面にまぶす
3. フライパンで少し多めの油を中火で熱し、鶏肉の両面を焼き色がつくまで焼く
4. 表面が焼けたらフライパンに蓋をして弱～中火で更に5-8分ほど焼く
5. 油をよく切った肉を好きな大きさに切ってお皿にのせ、Seasoning⑤をかけて野菜と盛り付ける

## 冷やし中華

- Cooking time: 10-15mins

### ご自宅でご用意いただくもの

- 水

### インストラクション

1. 中華麺は4-6分茹で(お好みで調整)すぐに冷水でしめる
2. Sauce②を一度沸騰させ、20mlの水を加えて冷ます
3. お皿に麺とハム、卵、野菜を盛り付け、タレをかけたら完成

## 豚&たっぷり蒸し野菜

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

### ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

### インストラクション

1. フライパンに豚バラを敷き詰めSeasoning①を回しかける
2. 野菜②を豚肉の上に乗せ塩を少々
3. 蓋をして中火にかける

4. グツグツしてきたら少しだけ火を弱めて5分蒸す
5. 水分を切ってボールに移しSeasoning⑤の調味料と和える



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

## PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

MAY 28, 2024

### MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND  
届くもの



### 香味だれの ユーリソチー FRIED CHICKEN WITH SWEET AND SOUR SAUCE

Chicken, Green Onion,  
Seasonings (Soy Sauce,  
Ginger, Garlic, Honey, Potato  
Starch)



### 豚&たっぷり蒸し春野菜 STEAMED PORK & VEGGIES

Pork, Lettuce, Onion,  
Broccoli, Seasonings (Incl. Soy  
Sauce, Sesame, Sesame Oil,  
Garlic)

### SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS  
材料



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

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



### 3色ナムル 3-COLOUR NAMUL

Bean sprout, Carrot,  
Spinach, Sesame,  
Sesame Oil, Garlic

### RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



### 冷やし中華 HIYASHI RAMEN

Ramen Noodles, Cucumber,  
Tomato, Ham, Soy Sauce,  
Vinegar, Ginger, Lemon

※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



### 枝豆ピリ辛漬け SPICY EDAMAME

Edamame, Soy Sauce,  
Pepper, 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.