

VanGohan Recipe: Week of 2024-04-29

豚ネギ塩だれ

- Ingredients are marked with Blue stickers
- Cooking time: 15-20mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩胡椒
- 油

インストラクション

1. 豚肉に塩胡椒をふる
2. フライパンに油をひいて中火で熱し、両面焼き色がつくまで豚肉を焼く
3. ネギソース③をフライパンに置いて絡める (もしくはそのまま小皿に入れて焼いたお肉と一緒に盛り付ける)
4. お皿にキャベツとトマトと一緒に盛り付ける。残ったソースもかける
5. お肉とソースをご飯の上に乗せて丼にしても◎

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

タンドリーチキン

- Ingredients are marked with Orange Stickers
- Cooking time: 80 - 90 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩胡椒
- 油

インストラクション

1. 鶏肉に塩コショウとSeasoning①を絡めて揉みこみ、1時間ほどおく
2. 油をひき中火に温めたフライパンで、レモンとズッキーニを塩コショウを軽くふって、焼き色が付くまで両面焼く
3. 野菜はお皿に盛り付けておく
4. フライパンを軽くペーパーで拭き、再び中火で油を温め、鶏肉を両面に焼き色がつくまで焼く
5. 弱火にして蓋をし、4~5分蒸し焼きにする
6. Seasoningは焦げやすいのでこまめにチェックをして、焦げる前に裏返しましょう！



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

APRIL 30, 2024

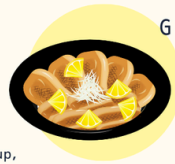
MAIN メイン (MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



タンドリーチキン TANDOORI CHICKEN

Chicken, Lemon, Zucchini
Seasonings
(incl. Ginger, Garlic, Ketchup,
Curry Powder, Yogurt)



豚ネギ塩だれ GRILLED PORK WITH SALTY GREEN ONION SAUCE

Pork, Green Onion,
Cabbage, Tomato,
Seasonings (Lemon, Stock,
Garlic, Sesame Oil)

SIDE サイド (COOKED)

INGREDIENTS
材料



HOT

白菜の洋風蒸し煮 STEAM-BRAISED CHOY

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



COLD

レタスとのりの やみつきサラダ LETTUCE SALAD

Lettuce, Seaweed, Soy
Sauce, Garlic, Sesami,
Sesami Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類 (MEAL KIT)



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

※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



きゅうりの和風レモン漬 PICKLED CUCUMBER WITH LEMON & BROTH

Cucumber, Broth, Olive Oil,
Lemon

※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.