

VanGohan Recipe: Week of 2024-05-06

鶏の甘酢炒め

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 油
- 塩こしょう
- 水大さじ2

インストラクション

1. 鶏肉に塩コショウをして片栗粉①をまぶす
2. 油をひき熱したフライパンで、鶏肉を焼く。
3. 全ての野菜を入れフライパンに入れ、中火で炒める。
4. 火が通ったら水大さじ2 と Seasoning④を入れ軽く炒め合わせる

肉団子と青梗菜の照り煮

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

ご自宅でご用意いただくもの

- 水 50ml、10ml
- 油
- ゴマ油（お好みで）

インストラクション

1. ひき肉と Seasoning④を混ぜ、一口大の団子状に丸める
2. フライパンに油をひき、中火で肉団子を焼き一度取り出す
3. 青梗菜の茎・人参を3-5分ほど炒める
4. 団子を戻し入れて水50mlを入れ、煮たさせる
5. Seasoning⑤を入れ、蓋をして弱火で3分煮込む
6. 青梗菜の葉（③のパッケージに入ってます）を加え1分煮る
7. 片栗粉に水15ml (大さじ1)を混ぜて加え、最後にお好みでごま油を回し入れる

梅肉ベーコンパスタ

- Cooking time: 15-20 mins

ご自宅でご用意いただくもの

- 塩

- パスタ

インストラクション

1. 鍋に塩を入れパスタを茹でる
2. フライパンにニンニクとベーコンを入れ中火で炒める
3. ベーコンに火が入ったら茹でたパスタを入れる
4. Seasoning④を入れ少し炒め、火を止めたなら野菜を絡める



1 ORDER FOR 2 PEOPLE

PACKAGE OF THE WEEK

- 今週のメニュー -

MAY 7, 2024

MAIN
メイン
(MEAL KIT)

WHAT WE SEND
届くもの



鶏の甘酢炒め
SWEET SOUR
CHICKEN

Chicken, Shimeji,
Bell Pepper, Onion, Sweet
Potato, Garlic, Seasonings
(incl. Soy Sauce, Vinegar,
Potato Starch)

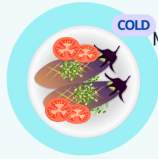


肉団子と青梗菜の照り煮
SWEET SOY SAUCY
MEATBALLS
& CHOY

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

SIDE
サイド
(COOKED)

INGREDIENTS
材料



COLD 焼きナストマトのマリネ
MARINATED EGGPLANT
AND TOMATO

Tomato, Eggplant, Lemon,
Olive Oil, Soy Sauce,
Vinegar



HOT ごろっと玉ねぎ
BRAISED ONION

Onion, Bacon, Stock,
Olive Oil

RICE/NOODLE ごはん/麺類
(MEAL KIT)



梅肉ベーコンパスタ
UME BECON PASTA

Arugula, Spinach, Bacon,
Ume, Garlic, Stock
Please prepare your own
pasta

※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



たくあんアボカドユッケ
PICKLED DAIKON &
AVOCADO YUKHOE

Avocado, Onion, Pickled Daikon,
Soy Sauce, Sesame Oil, Garlic,
Sesame, Gochujang

※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.