

Aloha Aina Meal Kit

“Aina I Ke Kai”

Beef Tenderloin with Summer Truffle and Spiny Lobster Tail

Step 1: Preheat the oven to 375 °F.

Step 2: Once oven is preheated. Get an oven safe sheet pan and spray with nonstick cooking spray.

Step 3: Place your tenderloin and lobster on the oven safe sheet pan. Place in oven for the desired readiness.

For your Beef Tenderloin you are going to cook in the oven for

6 minutes for medium rare, 8 minutes for medium, 10 minutes for medium well.

For your Spiny Lobster with French butter, chef recommends cooking in oven 10 minutes.

Step 4: After your tenderloin and lobster are finished to your desired readiness pull out your pan from the oven, be careful the pan will be hot.

Confit Potato

Note container is microwave safe.

Remove lid from container and place your confit potato in the microwave and heat for 90 seconds. Please be careful when removing from microwave, container will be hot.

Keep in refrigerator until ready to eat

Mai'a Crème Tartlet

For a video demonstration on how to heat and plate your meal, go to www.deandeluca-hawaii.com.

Enjoy! Chef Kevin Carvalho



Don't forget to post your pictures and tag

@deandelucahawaii

DEAN & DELUCA
HAWAII

Aloha Aina Meal Kit

“Aina I ke Kai”

Beef Tenderloin with Summer Truffle and Spiny Lobster Tail

Step 1: オーブンを 375° F に設定し、予熱を開始します。

Step 2: 余熱の準備が整いましたら、天板にクッキング・スプレーをかけます。ビーフテンダーロインとロブスターが重ならないように天板へ並べてください。

(天板がない場合は、鉄フライパンをご使用ください。)

Step 3: 以下のガイドを参考にお好みの焼き加減をご調整ください。

ビーフテンダーロイン

ミディアムレア - 6 分

ミディアム - 8 分

ミディアムウェル - 10分

※写真はミディアムです

ロブスターはオーブンにて 10 分間の調理をおすすめします。

Step 4: オーブンからテンダーロインとロブスターを取り出してください。天板が熱くなっている為、ご注意ください。

Confit Potato

Step 1: 蓋を外し、電子レンジにセットします。(全ての容器は耐熱対応です)

Step 2: 90 秒温めてください。

デザートはお召し上がりになる際に冷蔵庫より取り出してください。

Mai' a Crème Tartlet

盛り付け方法のビデオ動画は

HP 内のミールキットページよりご視聴が可能です。

www.deandeluca-hawaii.com

また、皆さまの盛り付けイメージもお待ちしております！

Dean & Deluca Hawaii 公式インスタグラム

@deandelucahawaii

をタグ付けし、ご投稿ください。



Enjoy! Chef Kevin Carvalho

DEAN & DELUCA
HAWAII