

**Aloha Aina Chef Box
"Kuleke"**

All items may be kept in refrigerator until ready to heat up

Truffle Stuffed Turkey

Step 1: Pre heat your oven to 375 degrees.

Step 2: Remove your Turkey from the box and place it on to an oven safe baking sheet and let sit out at room temperature for 10 min. (This will allow the cooking process to be more accurate) If you do not have a baking sheet, you can use a full metal sauté' pan.

Step 3: Roast your Turkey in the oven for 18 minutes.

Step 4: Remove Turkey from oven and let rest for 10 minutes before slicing.

Step 5: Slice your Turkey to your preferred size.

Local Haricot Verts Casserole, Pikake Potato Napoleon and Roasted Local Fennel Stuffing

***Foil containers are oven safe; you may heat up all 3 entrees together**

Step 1: Pre heat your oven to 375 degrees.

Step 2: Remove containers from boxes and place on to an oven safe baking sheet and let sit out at room temperature for 10 min. (This will allow the cooking process to be more accurate) If you do not have a baking sheet, you can use a full metal sauté' pan.

Step 3: Bake in the oven for 15 minutes.

Step 4: Remove from the oven and serve.

Rosemary Cranberry, Herb de Provence Gravy and Candied Pono Prosciutto Ulu

***All containers are microwavable safe!**

Please follow the suggested Microwave heating times bellow:

Rosemary Cranberry – Keep cover off and heat on high for 1-2 minutes.

Herb de Provence Gravy – Keep cover off and heat on high for 1-2 minutes.

Candied Pono Prosciutto Ulu – Keep cover off and heat on high for 1-2 minutes.

Sweet Potato Pecan Pie

Place in refrigerator until ready to eat.



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 Chef Box
"Kuleke"

All items may be kept in refrigerator until ready to heat up

Truffle Stuffed Turkey

Step 1: オーブンを 375° F に設定し予熱を開始します。

Step 2: Turkey を Box から取り出しオーブン用のシートもしくはトレイに置き、室温で 10 分間放置してください。（常温に戻して頂くことにより調理プロセスが正確になります）ベーキングシートがない場合は、フルメタルのソテーパンをご使用ください。

Step 3: オーブンで Turkey を 18 分間 Bake してください。

Step 4: Turkey をオーブンから取り出し、10 分間ほど休ませてからスライスしてください。

Step 5: お好みのサイズにスライスします。

Local Haricot Verts Casserole, Pikake Potato Napoleon and Roasted Local Fennel Stuffing

* 3 種類のアントレは、ホイル容器のまま同時にオーブンにて調理いただけます。

Step 1: オーブンを 375° F に設定し予熱を開始します。

Step 2: 箱から容器を取り出しオーブン用のシートもしくはトレイに置き、常温に 10 分戻してください。（常温に戻して頂くことにより調理プロセスが正確になります）ベーキングシートがない場合は、フルメタルのソテーパンをご使用ください。

Step 3: オーブンで 15 分 Bake してください。

Step 4: オーブンから取り出し盛りつけます。

Rosemary Cranberry, Herb de Provence Gravy and Candied Pono Prosciutto Ulu

* 容器は電子レンジの使用が可能です。

それぞれカバーを外し、電子レンジで 1~2 分加熱します。

Sweet Potato Pecan Pie

お召し上がりの際に冷蔵庫から取り出してください。



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