

Aloha Aina HO'OMAKA HOU Meal Kit  
Heating Instructions

**ONAGA LIMU KOHU EN PAPILOTE and POTATO GRATIN**

**Step 1:** Preheat the oven to 400°F.

**Step 2:** When your oven is preheated, get an oven safe sheet pan and spray with nonstick cooking spray.

**Step 3:** Place your baked Onaga and Potato Gratin on the oven safe sheet pan.

**Step 4:** Place into oven and bake for 14 minutes.

**Step 5:** After 14 minutes pull your baked Onaga and Potato Gratin out of the oven, be careful pan will be hot.

**Keep in refrigerator until ready to eat**

Ho'io Salad

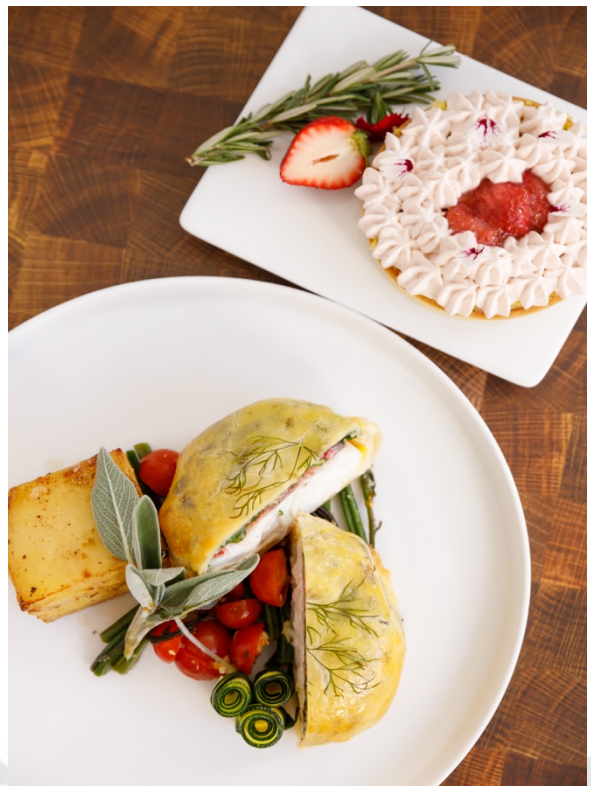
Dressing

Kuka Strawberry Shortcake

For a video demonstration on how to heat and plate your meal, go to [www.deandeluca-hawaii.com](http://www.deandeluca-hawaii.com).

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

Don't forget to post your pictures and tag @deandelucahawaii



**DEAN & DELUCA**  
HAWAII

Aloha Aina HO'OMAKA HOU Meal Kit  
Heating Instructions

ONAGA LIMU KOHU EN PAPILOTE and POTATO GRATIN

- Step 1:** オーブンを 400°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。  
**Step 3:** オナガとポテトグラタンが重ならないように天板へ並べてください。  
**Step 4:** オーブンに入れ、14 分間 Bake します。  
**Step 5:** オーブンからオナガとポテトグラタン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。

下記商品は、お召し上がりになる際に冷蔵庫から取り出してください。

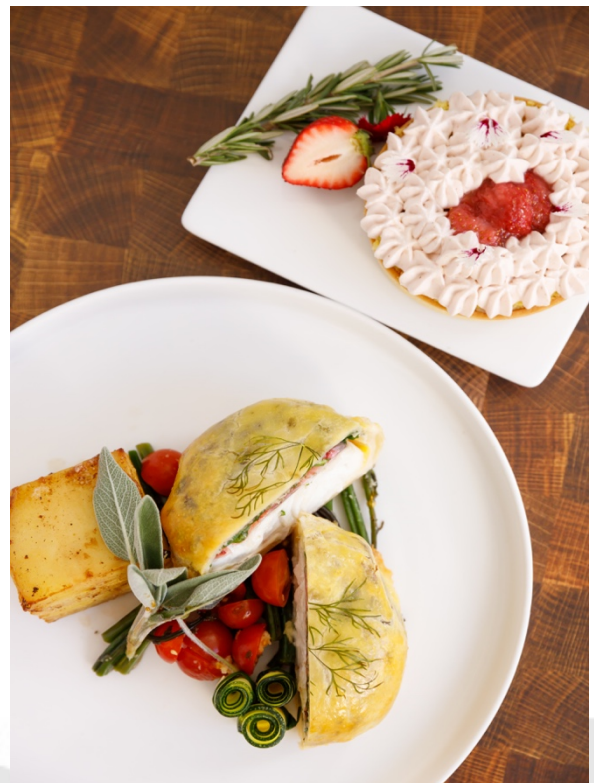
- Ho'io Salad
- Dressing
- Kuka Strawberry Shortcake

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](http://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 より



DEAN & DELUCA  
HAWAII