

# Aloha Aina Meal Kit

## “Pua’a”

### Heating Instruction

#### Pono Pork Braised Porchetta and Charred Brussels Sprouts

**Step 1:** Pre heat your oven to 375 ° degrees

**Step 2:** On an oven safe sheet pan, spray with non-stick cooking spray.

**Step 3:** Remove your **Pono Pork Braised Porchetta and Charred Brussels Sprouts** from the meal kit container and place on to your sheet pan.

**Step 4:** Cook in oven for 18 minutes.

#### While your porchetta and brussels sprouts are heating up in the oven Let’s start heating up your Creamy Polenta and Honey Pork Reduction Sauce.

**Step 1:** Remove the plastic lid and set Honey Pork Reduction Sauce place in the microwave on high heat.

**Step 2:** Heat for 45 seconds

**Step 3:** Remove the plastic lid and set Polenta place in the microwave on high heat.

**Step 4:** Heat for 90 seconds

When your porchetta and brussels sprouts are done heating in the oven. Now it’s time to remove from oven using a kitchen towel or oven safe mitts.

You are ready to plate and enjoy!

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

**Keep in refrigerator until ready to eat**

Lilikoi Custard with Lavender Cream

Enjoy! Chef Kevin Carvalho

Don’t forget to post your pictures and tag [@deandelucahawaii](https://www.instagram.com/deandelucahawaii)



# DEAN & DELUCA

## HAWAII

## Aloha Aina Meal Kit

### “Pua’ a”

#### Heating Instruction

#### Pono Pork Braised Porchetta and Charred Brussels Sprouts

Step 1: オーブンを 375° F に設定し、予熱を開始します。

Step 2: 天板にクッキングスプレーをします。

Step 3: Pono Pork Braised Porchetta と Charred Brussels Sprouts を Box から取り出し、天板に並べます。

Step 4: オーブンで 18 分間、調理します。

Step 5: オーブンから Pono Pork Braised Porchetta と Charred Brussels Sprouts を取り出します。

天板が熱くなっている為、ご注意ください。

#### Creamy Polenta and Honey Pork Reduction Sauce

(全ての容器は耐熱対応です)

Step 1: 蓋を外し、Pork Reduction を電子レンジにセットします。

Step 2: 45 秒温めてください。

Step 3: 蓋を外し、Polenta を電子レンジにセットします。

Step 4: 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。

Lilikoi Custard with Lavender Cream

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



# DEAN & DELUCA

## HAWAII