

Tororo Tsukimi Soba Recipe (Grated Yam Moonlight Soba)

とろろの月見そばレシピ

Ingredients

- 200g Dried Soba
- 600ml Water
- 80g Nagaimo (Chinese Yam)
- 2 Pasteurised Egg Yolks
- Cut Green Onion
- Mentsuyu

-
- If making hot Tororo Soba, 100ml Hon Tsuyu & 600ml water
 - If making cold Tororo Soba, appropriate amount of Soba Tsuyu
-

材料(2人前)

-
1. そば(乾麺)200g
 2. お湯(茹で用)1000ml
 3. 長芋 80g
 4. 卵黄 2個
 5. 小ねぎ(小口切り)適量
 6. めんつゆ

-
- A. 温かいとろろそばを作る場合：めんつゆ(4倍濃縮)100ml、水 600ml
 - B. 冷やしとろろそばを作る場合：そばつゆの素 適量
-

Steps

1. Peel the skin of the nagaimo
2. Grate nagaimo and set aside.
3. Boil soba according to instructions set out in the packaging. Drain away the water and place into a bowl.
*If making cold tororo soba, wash soba noodles under cold water.
4. If making hot Tororo soba: Add mentsuyu and 600ml into a pot and boil on medium heat. Once it is brought to a boil, remove from stove.
5. Pour hot soup / soba sauce (in the case of cold soba) over soba noodles. Top noodles with grated nagaimo, egg yolk and garnish with green onions.

作り方

-
1. 準備.長芋の皮は剥いておきます。
 2. 1.長芋はすりおろします。
 3. 2.そばはパッケージに記載されている通りに茹で、水気を切ります。
 4. 温かいとろろそば：鍋にめんつゆ、水を入れ中火にかけます。ひと煮立ちしたら火から下ろします。
冷やしとろろそば：かけそばの汁を作って置く。茹で上がった蕎麦を冷水でよく洗いしめる。
 5. 4.器に2を盛り、3をかけ1、卵黄を乗せ、小ねぎを散らしたら完成です。
-