

Rezept für August:

“Hiyashi-Chuka”



Hiyashi-Chuka ist ein Nudelgericht, das mit kalter Soße serviert wird und gut zum heißen Sommertag passt. Mit einer Vielzahl von bunten Zutaten macht es visuellen Spaß.

Außerdem ist “*Hiyashi-Chuka*” ein japanisches Jahreszeitenwort für den Sommer.

●Zutaten (2 Portionen)

Chinisische Nudeln 2 Portionen (1 Portion ca.230-250g) ✂Nudeln für *Ramen*

Kinshi Tamago (2 Eier, 1 Prise Salz, 1TL *Sake*)

Gurke 80-100g

Schinken 80g

Kirschtomate 6 Stück

Nori-Streifen ein wenig

Sesame ein wenig

●Zutaten für die Soße

Sojasoße 60ml, Essig 60ml, *Mirin* 15ml, Zucker 3EL, Wasser 30ml, Sesamöl 1TL, Zitronensaft 1TL

●Zubereitung

1. Die Zutaten für die Soße lassen vermengen und abkühlen.
2. *Kinshi Tamago* vorbereiten: siehe Rezept „*Chirashi-Sushi*“ vom 03. März 2021.
3. Die Gurke und den Schinken in Streifen und die Kirschtomaten in ¼-Keile schneiden.
4. Die Nudeln kochen und danach mit Wasser abwaschen, sodass die glitschige Oberfläche leicht entfernt wird. Anschließend die Nudeln gut abtropfen und abkühlen lassen. Ein wenig Sesamöl auf die Nudeln träufeln.
5. Die Nudeln in einer Schüssel zu einem Haufen anordnen und darauf mit Schinken, Gurke, *Kinshi-Tamago* und Kirschtomate belegen.
6. Die Soße darüber gießen und mit *Nori*-Streifen bestreuen.

✂Die Zutaten können nach Belieben verändert werden. Mit Senf je nach Geschmack servieren.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)