

Special Edition

„Toshikoshi-Soba“



●Zutaten für 2 Portionen

2 Bündel *Soba*

100g Spinat

*Kamaboko* (Fischpastete)

1/4 Frühlingszwiebel

4 Stück Shrimps-*Tempura* ※Siehe Rezept „*Hanami Bento Tempura*“ vom April.

〈*Tsuyu*〉

600ml *Katsudashi* (Bonitobrühe)

30ml *Shoyu* (Sojasauce)

30ml *Mirin*

●Zubereitung

1. Den Spinat kochen, unter kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und in 2-3 cm große Stücke schneiden.
2. *Kamaboko* vierteln und die Frühlingszwiebel in kleine Stücke schneiden.
3. *Shoyu* und *Mirin* in *Katsudashi* geben und aufkochen lassen.
4. *Soba* nach Packungsanweisung kochen, danach abtropfen lassen und servieren.
5. Mit *Tsuyu* übergießen und mit Spinat, *Kamaboko*, Shrimps-*Tempura* und Frühlingszwiebeln belegen. Mit einer Prise Spanischen Pfeffer nach Geschmack servieren.

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