

山の芋のぶっかけそば



材料) 2人分

十割そば200g

山の芋 1個 200g

カイワレ大根やネギ、茗荷、シソなどお好みのお薬味適量

糸のり適量

かえし

濃口醤油100cc、砂糖20g、みりん20cc

だし約300cc

作り方)

1. かえしを作る。鍋に濃口醤油を入れて火にかけ、軽く温まったら砂糖を入れて溶かす。みりんを注ぎ、煮立たせない程度の火加減で5分ほど加熱して火を止める。
2. だしと1を3対1の割合で混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。これを蕎麦つゆとする。
3. 山の芋は黒い皮の部分を剥き、すりおろす。カイワレは根を切り落とし2-3cmの長さに切る。白ネギや九条ネギは小口切り、もしくは千切りにし、そのほかお好みのお薬味をお好みの切り方、細かさに切る。
4. たっぷりの熱湯で表示通りそばをゆでてよく洗い、ぎゅっと水けを切ってお椀に盛り付ける。好みのお薬味や山の芋を乗せて2を注ぎ、海苔を飾る。

蕎麦湯を最後に注いでお召し上がりください。

卵黄、天かす、いりごま、山菜などお好みの具を盛り付けてお召し上がりください。