

# Zaru Soba

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 6/10

Zaru soba, soğuk karabuğday noodle'nin soya bazlı dip sosla servis edilen Japon yaz tabağıdır.

## Malzemeler

- 220 gr Soba noodle
- 1 yaprak Nori
- 2 dal Taze soğan
- 1 çay kaşığı Wasabi
- 1 çay kaşığı Tuz

## Sos için

- 60 ml Soya sosu
- 40 ml Mirin

## Yapılış

1. Soba noodle'nin tuz eklemeyen kaynar suda 6 dakika haşlayın.
2. Noodle'leri soğuk su altında 1 dakika yıkayın nişastasını temizleyin.
3. Soba noodle'leri süzgeçte 5 dakika soğutun.
4. Mentsuyu sosunu soğuk suyla açın küçük kaselere paylaşın.
5. Noodle'leri bambu süzgeçte porsiyonlayın taze soğan, wasabi ve noriyle soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Noodle'leri haşladıktan sonra buzlu suda yıkayın soba diri kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Nori, taze soğan ve wasabi ile soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Soya