



# How to Simmered Spare ribs with Cola!

"スペアリブのコーラ煮"の作り方

## 1 材料・備品を確認する

ご注文のお客様にはこちらの状態でフロントからお渡しいたします。

スペアリブ、ニンジン、ブロッコリー、コーラ、合わせ調味料、塩コショウ、油、ダッチオーブン、リットリフター（フタをあける道具）、 tong、オタマ、サービングナイフフォーク



## 2 スペアリブと野菜を焼く

ダッチオーブンを強火で熱し油をいれ、全体に塩コショウしたスペアリブを焼きます。表面に焼き色がつけばOK。

ニンジンとブロッコリーも一緒に焼き、軽く焼いたら野菜は取り出す



## 3 コーラで煮込む

いったん火を止めコーラをゆっくり注ぎます。コーラ1本すべて注いだら蓋をして15分弱火で煮込みます。

※注ぎ始めは、はねるので気を付けて注いでください



4

## 調味料を加えてさらに煮込む

リットリフターで蓋を開けてスペアリブをひっくり返し、合わせ調味料を全て入れます。蓋をしてさらに10分弱火で煮込みます。

※ダッチオーブンは全体が高温になるので、リットリフターを使い火傷に注意して下さい



5

## ソースを作る

スペアリブを取り出しお皿に盛り付けます。  
残ったソースを中火で、オタマで混ぜながら煮詰めていきます。  
ソースにとろみが出たら火を止めます。  
(粗熱が取れると、とろみが出ます。煮詰めすぎると焦げてしまうので注意)



6

## スペアリブコーラ煮の完成

スペアリブを切り分けソースをかけてお召し上がりください!

