



スパイスと柑橘が効いた夏にピッタリのクラフトコーラ。信長公もきっと気に入る!?さわやかな香りと味わいをお楽しみあれ！

材料

クラフトコーラ_＜コーラシロップ＞

- ・ 水: 200ml
- ・ きび糖: 200g
- ・ レモン(国産): 1/2個
- ・ ライム: 1/2個
- ・ シナモンスティック: 2本
- ・ カルダモン: 20粒(6g)
- ・ クローブ: 20粒(2.5g)
- ・ スターアニス: 1個
- ・ ナツメグ: 0.2g
- ・ バニラのさや: 1本
- ・ 山椒の葉: 5枚

クラフトコーラ_＜その他＞

- ・ 強炭酸水: 適量

コーラ風味のポップコーン

- ・ オリーブオイル: 24g
- ・ ポップコーン用コーン: 40g
- ・ 塩: 1g
- ・ きび糖: 60g
- ・ 牛乳: 30ml
- ・ コーラシロップ: 20ml
- ・ 有塩バター: 20g

作り方

仕上がり分量

- 1.クラフトコーラ:約1L分 ポップコーン:2人分

コーラシロップの準備

- 1.レモンとライムをよく洗い、スライスしておく。
2. カルダモンとクローブは包丁の背で軽くつぶしておく。
3. バニラのさやに包丁で穴を数か所あけておく。

コーラシロップをつくる

1. 鍋に、山椒の葉以外の材料を入れ、火にかけ、沸騰させる。
2. 沸騰したら、弱火にして約10分煮詰める。
3. 軽くつぶした山椒の葉っぱを入れ、1分ほど煮詰めたら、火を止め、半日おく。
4. 3をペーパーかさらしを敷いた細かい網でこす。

コーラ風味のポップコーンをつくる

1. フライパンにオリーブオイル、ポップコーン用コーンを入れ、ふたをして中火にかける。
2. はじめてきたら弱火にして音がしなくなるまで、ゆすりながら火にかける。
3. 火を止め、ボウルに取り出し、塩をまぶす。
4. フライパンを熱し、きび糖を溶かす。
5. 火を止め、バター、温めた牛乳とコーラシロップを加え混ぜ合わせる。※砂糖がかたまるようであれば、弱火にかけ砂糖を溶かす。
6. ポップコーンを加え、からめる。オープンペーパーに取り出して冷ます。

仕上げ

1. コーラシロップと炭酸水を混ぜる。※番組では、コーラシロップ1:4炭酸水

食べごろと保存方法

1. コーラシロップ:密閉容器に入れ、冷蔵庫で2週間。ポップコーン:当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 中濱 尚美(辻調理師専門学校)