

Fire forskellige slags popcorn



Popcorn med parmesan, oregano og røget paprika



Det skal du bruge:

- 1 dl popcorn
- 2 spsk olie
- 3 spsk revet parmesan
- 1 tsk oregano
- 1 tsk røget paprika
- ½ tsk salt

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Put parmesan, oregano, salt og røget paprika i en lille skål og rør det rundt
3. Find en stor gryde frem med tilhørende låg, og et viskestykke
4. Put olien i en gryde og varm det op ved middel høj varme
5. Når olien begynder at lave "bånd" i kanten af gryden efter du forsigtigt har hvirvlet olien rundt i gryden, er olien varm nok



6. Put popcornene i gryden og læg straks låget på
7. Fold viskestykket to gange på den korte led, og læg det hen over gryden – pas på det ikke kommer ned på kogepladen
8. Ryst gryden jævnligt
9. Når der begynder at være ca. 10 sekunder mellem hvert "pop" er popcornene færdige
10. Tag gryden af varmen og rør straks parmesanblandingen i popcornene, mens de stadig er varme. Rør det godt rundt, så det hele bliver dækket
11. Put popcornene i en stor skål

Popcorn med chokolade og kanel



Det skal du bruge:

- 1 dl popcorn
- 2 spsk olie
- 1 tsk kanel
- ½ tsk salt
- 50 g mørk chokolade

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Find en stor gryde frem med tilhørende låg, og et viskestykke
3. Put olien i en gryde og varm det op ved middel høj varme
4. Når olien begynder at lave "bånd" i kanten af gryden efter du forsigtigt har hvirvlet olien rundt i gryden, er olien varm nok



5. Put popcornene i gryden og læg straks låget på
6. Fold viskestykket to gange på den korte led, og læg det hen over gryden – pas på det ikke kommer ned på kogepladen
7. Ryst gryden jævnlige
8. Når der begynder at være ca. 10 sekunder mellem hvert "pop" er popcornene færdige
9. Put popcornene i en stor skål
10. Drys salt og kanel på popcornene
11. Smelt chokoladen over vandbad eller i forsigtigt mikrobølgeovnen
12. Rør den smeltede chokolade i popcornene og bland det hele godt sammen

Popcorn med hvidløg og chili



Det skal du bruge:

- 1 dl popcorn
- 2 spsk olie
- 2 spsk olivenolie
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk chiliflager
- ½ tsk salt

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Find en stor gryde frem med tilhørende låg, og et viskestykke
3. Put olien i en gryde og varm det op ved middel høj varme
4. Når olien begynder at lave "bånd" i kanten af gryden efter du forsigtigt har hvirvlet olien rundt i gryden, er olien varm nok



5. Put popcornene i gryden og læg straks låget på
6. Fold viskestykket to gange på den korte led, og læg det hen over gryden – pas på det ikke kommer ned på kogepladen
7. Ryst gryden jævnlige
8. Når der begynder at være ca. 10 sekunder mellem hvert "pop" er popcornene færdige
9. Pres hvidløgene i en hvidløgspresser
10. Varm en stor pande op med 2 spsk olivenolie ved middelhøj varme
11. Put hvidløg på panden og steg det kort
12. Put chiliflager og salt på panden og steg det kort
13. Put popcornene på panden og bland det godt rundt
14. Put popcornene over i en stor skål

Popcorn med citron, smør og vanilje



Det skal du bruge:

- 1 dl popcorn
- 2 spsk olie
- ½ citron
- 30 g smør
- 2 spsk vaniljesukker

Sådan gør du:

1. Vask hænder
2. Find en stor gryde frem med tilhørende låg, og et viskestykke
3. Put olien i en gryde og varm det op ved middel høj varme
4. Når olien begynder at lave "bånd" i kanten af gryden efter du forsigtigt har hvirvlet olien rundt i gryden, er olien varm nok



5. Put popcornene i gryden og læg straks låget på
6. Fold viskestykket to gange på den korte led, og læg det hen over gryden – pas på det ikke kommer ned på kogepladen
7. Ryst gryden jævnlige
8. Når der begynder at være ca. 10 sekunder mellem hvert "pop", er popcornene færdige
9. Put popcornene over i en stor skål og drys vaniljesukker på dem
10. Put smør i en lille gryde og smelt det ved lav varme. Tag det af varmen, når det er smeltet
11. Riv citronskal ned i det smeltede smør
12. Pres citronsaft ned i det smeltede smør
13. Hæld smørblandingen over popcornene og bland det hele godt sammen.