

Karamelliserede Popcorn med Havsalt

Har du været i Tivoli eller i biografen for nyligt, er du garanteret stødt på disse lækre vidundere. Popcorn med smag fås i utalige varianter, men de karamelliserede med salt er min favorit. Derfor får du opskriften her:

Du skal bruge:

1/2 kop popcorn majs
200 g brun farin
120 g usaltet smør
70 g lys sirup
1/2 – 1 tsk havsalt
1 tsk natron

Sådan gør du:

1. Start med at poppe popcornene. Hvis det er mikropopcorn er det bare en tur i mikroovnen, men har du købt majsene, skal de poppes i en gryde. Jeg bruger gerne 1 spsk kokosolie til dette.
2. Fordel popcornene på en bageplade beklædt med bagepapir. Tænd ovnen på 100 grader.
3. Bland smør, farin, sirup og salt i en gryde og varm det op til kogepunktet. Skru ned til middel varme, og lad det koge i ca. 4 minutter. Husk ikke at røre i det.
4. Tilsæt natron og rør godt rundt. Hæld blandingen over popcornene og fordel det hele godt. Bag popcornene i ovnen i 45 minutter til 1 time (de må ikke blive brændte). Lad herefter popcornene køle af og opbevar dem i en lufttæt beholder.