

Karamel popcorn

Opskrift til 8

Opskriften her giver en stor portion, hvor der er rigeligt til gæster også. Hvis dine hjemmelavede karamel popcorn blot er til jer selv, kan du med fordel halvere portionen.

Forberedelsestid

15

Samlet tid

25

Ingredienser

- 3 spsk. smagsneutral olie (jeg bruger solsikkeolie)
- 2 dl popcorn kerner
- 500 g sukker
- 120 g smør (jeg bruger saltet smør - hvis du bruger usaltet smør, så tilføj lidt ekstra flagesalt)
- 2 tsk. flagesalt
- 2 spsk. natron

Sådan gør du

1. Put olien i en gryde, og varm det godt op. Når olien er varm hældes majskernelne deri. Sæt låg på gryden.
2. Når kernerne begynder at poppe, ryster du gryden løbende, så indholdet vendes rundt og ikke brænder fast i bunden.
3. Tag gryden af varmen og stil til siden, mens du forbereder karamelmassen.
4. Put sukker i en anden, stor gryde og smelt det ved svag/jævn varme, så det bliver til en lysebrun masse. Når sukkeret er smeltet tilsættes salt og smør. Rør godt rundt.
5. Tag gryden af varmen og tilsæt natron. Nu svulmer karamelmassen op.
6. Hæld popcornene over i gryden med karamel, og vend det hurtigt rundt. Karamellen størkner forholdsvis hurtigt, når det ikke længere er over varmen, så her skal man arbejde lidt hurtigt.
7. Fordel de karamelovertukne popcorn på en bageplade beklædt med bagepapir. Når popcornene har fået lov at køle en lille smule af, knækker du dem fra hinanden. Vent dog ikke til de er helt kolde – så bliver de svære at skille ad uden at ødelægge selve popcornene.