

Ingrediënten voor 2 personen

Popmais, olijfolie en zout

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Amerikaans
Smaak: Zout
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Ja

Popcorn

Zoute popcorn bakken

Hulpmiddelen

Pan, ovenwanten, grote schaal

Bereidingswijze

Zet de pan op laag vuur en schenk een behoorlijke scheut olijfolie in de pan. Daarna strooi je veel zout in de pan (2a3 eetlepels). De hele bodem bedekt. (dit zout zorgt ervoor dat de popcorn niet aanbrand). Lang niet al het zout wordt door de popcorn gehusseld door het bakken. Dus denk niet dat het te veel te veel zout is! Pak de pan op en laat de olie en het zout een rondje door de pan gaan. Zodat het zout goed verdeeld over de bodem. Dan strooi je de popmais in de pan tot de bodem niet meer te zien is. Laat de mais 4/5 minuten staan en pak nogmaals de pan en hussel de popmais om. Ze zijn al wat bruin geworden. Dan nog even in de gaten houden tot de 1e mais popt. Dan de deksel op de pan en het vuur hoog. De mais gaat sneller achter elkaar poppen. Dan zet je het vuur op halve kracht en pak de pan en hussel nog een keer. Weer terug op het vuur en wachten tot het poppen minder wordt. Dan zet je het vuur uit en wacht nog even tot het rustig is in de pan. Grote schaal vullen met popcorn, even proeven en eventueel nog zout erop strooien.