



OPSKRIFTER MED POPCORN

Husk, at opskrifterne kun er vejledende. Du skal hele tiden smage til, så du i sidste ende får det resultat, som du selv synes smager godt.

Navn	Det skal du bruge	Sådan gør du
Cheddar popcorn	<ul style="list-style-type: none">- 1 skål popcorn- Revet cheddar (Eller en anden revet smelteost)	<p>Fordel ost og popcorn lagvis i et ildfast fad (ligesom når du laver lasagne).</p> <p>Sæt faddet i en varm ovn, eller giv den et par minutter i mikroovnen, til osten er smeltet.</p>
Popcorn med pebermynte	<ul style="list-style-type: none">- 1 skål popcorn (uden upoppede kerner)- 100g hvid chokolade- 4 stk. Pebermynte julestokke eller pebermynte bolsjer	<p>Smelt den hvide chokolade i en gryde.</p> <p>Put bolsjerne i en pose og knus dem fint med en hammer eller en kagerulle. Hæld de knuste bolsjer over popcornene og rør godt rundt.</p> <p>Overhæld til sidst med chokoladen.</p> <p>Fordel popcornene på en bageplade med bagepapir og lad chokoladen størkne. Det er en god ide at vende dem lidt undervejs, så de ikke klistre sammen</p>
Pizza popcorn	<ul style="list-style-type: none">- 1 skål popcorn- 1 spsk. smør- Revet parmesan- Tørret basilikum- Tørret oregano	<p>Smelt smørret i en gryde.</p> <p>Tilsæt den revet parmesan, basilikum og oregano.</p> <p>Vend popcornene i gryden og server med det samme.</p>

<p>Karamel popcorn</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 skål popcorn (uden upoppede kerner) - ½ dl. smør - 1 dl. Sukker - ¼ dl lys sirup 	<p>Smelt smøret i en stor gryde. Tilsæt sukker og sirup i massen. Varm godt igennem til sukkeret smelter og du får en lækker karamel masse. Hæld dem over popcornene og vendt rundt.</p> <p>Fordel popcornene på en bageplade med bagepapir og lad chokoladen størkne. Det er en god ide at vende dem lidt undervejs, så de ikke klistre sammen</p>
<p>Gingerbread popcorn</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 skål popcorn (uden upoppede kerner) - 100g mørk chokolade - 1 tsk. stødt ingefær - 1 tsk. kanel 	<p>Smelt den mørke chokolade i en gryde. Rør stødt ingefær og kanel i.</p> <p>Hæld chokoladen over popcornene og rør godt rundt.</p> <p>Fordel popcornene på en bageplade med bagepapir og lad chokoladen størkne. Det er en god ide at vende dem lidt undervejs, så de ikke klistre sammen</p>
<p>Chili popcorn</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 1 skål popcorn (Uden upoppede kerner) - ¼ dl raps olie - Knust hvidløg - Tørrede chiliflager 	<p>Varm olien i en stor gryde. Tilsæt knust hvidløg og chili flager.</p> <p>Vend et øjeblik til olien har taget ordenlig smag og vend popcornene i gryden. Server med det samme.</p>
<p>Party-popcorn med hvid chokolade og krymmel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 100 gram hvid chokolade - Poppede popcorn - Flot krymmel! 	<p>Smelt chokoladen i en gryde, og hæld det ud over dine popcorn.</p> <p>Drys med smukt krymmel, inden chokoladen størkner, så den har noget at hænge fast i.</p>



Popcorn med lakrids og kakao	<ul style="list-style-type: none">- 1/6 tsk. stevia- 1½ spsk. kakao- 1 tsk. lakridsrodspulver- ½ tsk. havsalt	<p>Drys først stevia over popcornene, så salt og til sidst kakao og lakridsrodspulver.</p> <p>Rør grundigt rundt, så knaset fordeler sig ordentligt over alle popcorn.</p>
Popcorn med M&M's	<ul style="list-style-type: none">- 1 skål poppede popcorn (uden upoppede kerner)- 100g hvid chokolade- 50g M&M's (med eller uden peanuts)	<p>Smelt den hvide chokolade i en gryde. Hak M&M's fint (Du kan evt. putte dem i en pose og knuse dem med en hammer eller kagerulle) og bland det rundt sammen med popcornene.</p> <p>Overhæld til sidst popcornene med den smeltede chokolade og rør godt rundt.</p> <p>Fordel popcornene på en bageplade med et stykke bagepapir og lad chokoladen størkne. Det er en god ide at vende dem lidt undervejs, så de ikke klistre sammen</p>

MÅ IKKE LAVES I POPCORNMASKINENS GRYPPE