

Oma Beers geheime recepten ♥

Popcorn

Ingrediënten

zonnebloemolie
Pof maïskorrels
Zout en/of poedersuiker



Extra toevoegen:

- 1 handvol spanning
- 2 lepels plezier
- een snuffje verrassingen

Bereiding

Zet een grote pan op het vuur en schenk er een dun laagje zonnebloemolie in. Laat de olie goed heet worden maar niet walmen. Doe een laagje maïskorrels in de pan en doe de deksel erop. Schud de pan zodat alle korrels met olie bedekt worden. Laat ze nu rustig poppen en schuif de deksel een beetje schuin op de pan zodat de stoom kan ontsnappen. Zet het vuur uit als er 3 seconden lang geen maïskorrels meer poppen. Laat de deksel nog even op de pan zodat ook de laatste korrels, popcorn kunnen worden. Bestrooi voor een zoute variant de popcorn met een halve theelepel zout en schud de pan nog een goed. Voor zoete popcorn strooi je er een eetlepel poedersuiker over en schud je de pan.

Ook lekker: Met een filmpje en een drankje!