

Karamellpopcorn (once you pop, you can't stop)

Popcorn er virkelig noe av det beste jeg vet! Og we go waaaaay back, hvis du skjønner. In fact, så var popcorn det første jeg lærte å lage og jeg var dritgod på det. (Bli det noen gang en restaurant som spesialiserer seg på et *Dirty dancing og popcorn med smeltet smør* – konsept, så er jeg den første de ringer. Garantert.) Men som alle ungdomstider hadde min også noen bumps in the road og en av de store fadesene skjedde i utkanten av London. Jeg besøkte en kompis der for første gang og vi hadde fest i hagen hans. Litt utpå kvelden fikk jeg så SINNSYKT lyst på popcorn og som en hyggelig overraskelse poppet moren hans en bolle og kom ut til oss med det. Stort ble sjokket da jeg med munnen full oppdaget at hun hadde hatt sukker på og ikke salt! (Tydeligvis var det den lokale skikken). I ettertid har jeg ikke rørt søtt popcorn inntil i dag. Og selv om jeg aldri vil svikte tradisjonelt popcorn, så er dette en skikkelig god runner up! Bare prøv selv, så forstår du hva jeg mener.



Karamellpopcorn med en anelse salt (I'm a safety girl):

(nok til en stor bolle, halver oppskriften ved behov)

ca 150 gram upoppet popcorn

3-4 ss solsikkeolje

litt salt

60 gram brunt eller hvitt sukker

60 gram meierismør

3 ss lys sirup

Lag popcorn slik du pleier. (Selv varmer jeg olje i en tykkbunnet kjele, jeg kjører maks varme. Så har jeg i kornene og hiver på lokket. Etter en liten stund bør det begynne å poppe og det ganske kraftig! Skru ned varmen litt og rist på kjelen innimellom. Følg med når poppingen roer seg og ta kjelen av varmen så det ikke brenner seg i bunn). Strø over litt salt. Sett ovnen på 150 grader varmluft. Så har du sirup, smør og sukker i en kjele og smelter alt. Når sukkeret løser seg opp tar du den av varmen og heller sausen over popcornet (hvis gryten er full kan du ha alt i en større bolle når du blander). Det er ikke sikkert at du trenger all sausen, så hold litt igjen. Bland, men popcornet skal ikke være helt dekket av saus. Ha popcornet på to bakepapkledde stekebrett og sett de inn i ovnen i 20 minutter tilsammen. Etter 10 minutter kan du bytte plass i ovnen. Pass på mot slutten så det ikke brenner seg. Ta herligheten ut og la det avkjøles litt før du har det i din favorittbolle eller i små glass om du feks vil ha det på et dessertbord. Bare pass på å advare gjestene om at det er søtt popcorn.. ☐



Fin fredag, folkens!