

Tacopopcorn



Jeg har mange svakheter. For mange. Heldigvis er jeg også velsignet med en god dose selvdisiplin, noe som veier opp for noen av mine mangler.

Popcorn er ikke en av dem. Jeg finner det nesten umulig å takke nei til slike godsaker, særlig når de er nyoppet, og jeg ser heller ikke poenget. Life's too short, liksom. Og popcorn for godt. Dessuten er det litt sunnere enn annen snacks! Det liker jeg å fortelle meg selv, i allefall.

Tommel opp for tacopop:

ca 1ss kokosolje, evt solsikkeolje (nok til at det dekker bunnen av kjelen)

ca 1 dl popcornkjerner

2 ss tacopulver, jeg brukte Santa Maria

litt salt

evt litt smeltet smør ☐



Lag popcorn som du pleier; varm olje i en tykkbunnet kjele, jeg pleier kjøre på full guffe. Ha popcorn fordelt jevnt over bunnen og hiv på lokket. Det bør ganske snart begynne å poppe. Rist på kjelen av og til, så det ikke brenner seg. Når poppingen begynner å roe seg, tar du kjelen av platen og har

over i en stor bolle. Strø umiddelbart over tacopulver og bland godt så krydderet fordeles jevnt. Smak deg frem med salt og ha evt litt smeltet smør over for ekstra god smak. Kos deg!

