

Sjokolade og karamellpopcorn med havsalt



Vi har kjørt mye bil i sommer. Vet du hvem som er vanskelig å ha med å gjøre på bilturer i vår familie? Det er meg. Jeg kjeder meg. Og jeg lar meg slett ikke bestikke med iPad og chips. (Ok, da. Kanskje bare litt chips.)

Sist vi var ute på tur tvang jeg mannen min til opptil flere konkurranser (dessverre er jeg også en dårlig taper), men så fant jeg på en ganske fin og meningsbærende aktivitet. Vi skulle begge si ting vi gledet oss til ved at ferien snart er over og hverdagen begynner. En triviell ting jeg ser frem til, er å snike meg til en tur på storsenteret før jeg henter barna på fredager. Jeg gjør av og til det. Under påskudd av å ordne noe praktisk, rusler jeg rundt. Kjøpe litt god kaffe. Se litt på klær. OG jeg går innom et spesifikt glassmagasin. Der har de nemlig smaksprøver på sjokolade og karamellpopcorn (som de

selger uanstendig dyrt) og det er så sabla godt! Og fordi popcorn er en av mine mange laster (som utålmodig i bil og dårlig taper), så måtte jeg bare prøve å lage denne saligheten selv. Det ble faktisk, om mulig, enda bedre!

Hverdag, nå kan du bare komme. ☐



Min tålmodige mann som holder ut med meg i bilen.

Populært popcorn:

6 ss upoppet popcorn

(Olje og/eller smør til å poppe popcornet i)

4 ss smør

1 dl brunt sukker

2 ss lys sirup

1/4 ts salt

1/8 ts natron

1/4 ts vanilje-ekstrakt

50 g hakket sjokolade eller sjokoladeknapper

Havsalt



Begynn med å poppe popcorn etter anvisning på pakken (eller som du vanligvis gjør). Hell over i en litt stor bolle og sett til side.

Finn frem et stekebrett og dekk det med aluminiumsfolie. Sett til side.

Sett ovnen på 120 grader.

Smelt smøret i en liten gryte på medium høy varme. Ha i sukker, sirup og salt og rør til det begynner å koke. La det så koke i 2 minutter uten at du rører. Ha så i vanilje og natron og rør til alt er godt blandet. Hell den varme karamellsausen over popcornet og bruk to skjeer eller lignende til å røre i popcornet helt til alt er nogenlunde dekket. Ha så i sjokoladen og fortsett å røre til sjokoladen er smeltet og godt blandet med karamellpopcornet. Bre popcornet ut over det foliekledd stekebrettet. Sett brettet inn i ovnen og la det stå der i 30 minutter. Ta det ut og strø over så mye havsalt som du synes er passe. Avkjøl og KOS DEG.



Tacopopcorn



Jeg har mange svakheter. For mange. Heldigvis er jeg også velsignet med en god dose selvdisciplin, 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 nypoppet, 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!

