

Perfekt popcorn. På tur.



Jeg har tidligere nevnt min store kjærlighet til popcorn. *Gi meg en P! Gi meg en O! Gi meg en P!* osv. (Skjønner du? Jeg tuller ikke). Men hvertfall. Oppskriften på min nye popcornromanse fant jeg hos den ultrafine bloggen [Bortebortehjemme](#) for lenge siden, men jeg har utsatt å lage det fordi jeg visste at det kom til å bli et problem å stoppe å poppe, hvis du skjønner. Og selvsagt fikk jeg rett. Komboen karamell (uten å bli for søtt), salt og et hint av rosmarin, var sabla godt. Du kan til å med poppe vanlig popcorn fredag kveld og spise mens du ser på Skavlan for så å lage karamellpopcorn av restene dagen etterpå. Smart? Denne snacken kan oppbevares i tett boks i inntil tre dager (haha) eller feks pakkes i kremmerhus og tas med på tur i skogen. (Jeg fant på dette fordi vi skulle på overnattingstur på lørdag og jeg ikke klarte å vente til søndag;).

Populært popcorn:

3 ss kokosolje eller annen vegetabilsk olje

1 dl popcornkjerner

50 g usaltet smør

1 dl lønnesirup

2 ss hakkede rosmarinblader

1-2 ts flaksalt

$\frac{1}{4}$ ts natron



Sett ovnen på 120 grader. Lag popcorn som du pleier eller følg min anvisning: i en tykkbunnet kjele har du oljen og sett platen på full guffe. Ha opp i de upoppede kjernene og **ta på lokk**. Vent til det begynner å poppe og når det popper kan du riste på kjelen innimellom. Når det er tre sekunder mellom poppingen, kan du ta kjelen av platen og ha popcornet over i en bolle. Lag så karamellsaus: Ha smør og lønnesirup i en gryte og varm sakte opp til det får en karamellfarge. Ta til siden og rør inn natron, rosmarin og salt (IKKE ha i salt hvis du bruker restepopcorn med salt fra kvelden før). Hell sausen over popcornet og bland godt. Bre popcornet utover et bakepavirkledd stekebrett og bak i ovnen i 45 minutter. Avkjøl litt, brekk evt litt fra hverandre og K O S deg. Din heldiggris.

