

Zoete gekruide popcorn met komijn, cayennepeper en kerriepoeder

snack

Ca. 10 min.

Ingrediënten:

- * 1 kopje popcornmais
- * 1 el olie (mais- of slaolie)
- * ½ kopje suiker
- * snufje zout
- * ½ tl gemalen komijn (djinten)
- * 1 tl kerriepoeder
- * ¼ tl gemalen cayennepeper

Ruime kookpan met dikke bodem met deksel

Bereidingswijze

Verhit een klein beetje olie in de pan en voeg de mais toe. Zet het vuur hoog totdat de eerste korrels beginnen te "poppen" (met de deksel op de pan). Zet het vuur nu laag en laat de popcorn uitpoppen. Voeg nu de suiker, een snufje zout, de komijn, kerriepoeder en cayennepeper toe aan de hete popcorn. Roer nu met een houten spatel alles goed door de popcorn. Neem de pan van het vuur en blijf roeren. Ga met de spatel goed over de bodem, om de ontstane caramel goed over de popcorn te verdelen en om aanbranden te voorkomen. Blijf roeren totdat de popcorn is afgekoeld en de caramel knapperig is geworden.



Bron: <http://www.ztrdg.nl>