

Popcorn-duo: chiliä ja suolakinuskia

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.845 kJ / 680 kcal

Rasva: **25,7 g** Proteiini: **8,6 g**
Hiilihydraatit: **105 g**

AINEKSET

2 annosta

3 rkl	rypsiöljyä
100 g	popcornin jyviä
4 rkl	voita
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
0,5 tl	valkosipulijauhetta
0,5 tl	paprikajauhetta
0,25 tl	chilihiutaleita
1 rkl	raastettua parmesaanijuustoa (valinnainen)
50 ml	vettä
150 g	sokeria

VALMISTUS

Vaihe 1

3 rkl rypsiöljyä - **100 g** popcornin jyviä
Kuumenna rypsiöljy paksupohjaisessa kattilassa. Lisää popcornin jyvät ja peitä kannella. Kun kaikki jyvät ovat pokahtaneet, jaa ne kahteen kulhoon.

Vaihe 2

2 rkl voita - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **0,5 tl** valkosipulijauhetta - **0,5 tl** paprikajauhetta - **0,25 tl** chilihiutaleita - **1 rkl** raastettua parmesaanijuustoa (valinnainen)
Valmistus (suolainen versio):

Sulata voi kattilassa. Lisää Kikkomanin soijakastike ja mausteet (valkosipuli, paprika ja chili). Kaada seos toiseen popcorn-kulhoon, lisää parmesaanijuusto ja sekoita hyvin.

Vaihe 3

50 ml vettä - **150 g** sokeria - **2 rkl** voita - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Valmistus (suolaisen makea versio):

Kaada sokeri ja vesi pannulle kinuskin valmistusta varten. Lämmitä, kunnes sokeri on liuennut ilman sekoittamista. Heiluttele pannua varovasti, jotta sokeri jakaantuu pannulle tasaisesti. Kun seos muuttuu kullanuskeaksi, lisää voi ja Kikkomanin soijakastike. Sekoita ja kaada toiseen popcorn-kulhoon.

Vaihe 4

Levitä kinuski-popcorn leivinpaperilla vuoratulle uunipellille. Anna sen kovettua ja murennä se

sitten paloiksi kulhoon.

Popparit maistuvat aina hyvälle ja ovat myös loistava piknik-eväs.