

POPCORN

TIL 1. klasse
TID: 20 min.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

½ liter popcorn (500 g)

2 dl smagsneutral olie
(solsikke, vindrukerne,
rasp)

SÅDAN GØR DU

1. Find først en stor skål frem til dine popcorn, så du hurtigt kan hælde dem over når de er færdige.
2. Hæld ca. en fjerdedel af olien i en stor gryde og tilsæt ca. en fjerdedel af popcornene. Popcornene skal dække bunden, men ikke ligge i lag.
3. Tænd for gryden på høj varme.
4. Så snart popcornene begynder at poppe lægges låget på.
5. Lad popcornene poppe løs. Ryst gryden jævnlige (brug grydelapper). Løft forsigtigt med låget af og til så dampen kan slippe ud - det gør popcornene mere sprøde.
6. Bliv ved indtil der ikke er flere popcorn der popper. Kan du tælle til 8 hvor der ikke er nogle der popper er de færdige.
7. Hæld popcornene op i den store skål.
8. Gentag med resten af olien og popcornene.
9. Server med f.eks. salt, flormelis, lakridspulver, kakao og frysetørrede hindbær.

TIPS OG TRICKS

- Sæt en god film på mens du spiser popcorn.