



Popcorn med olivenolie og smør

Ekstra jomfruolivenolie og smør er ikke kun et sundere alternativ til mikrobølgeovns poser. Det giver også popcornene en lækker smag, samtidig med at de bliver sprøde og ikke fedtede. Forkælelsen er fuldstændt med et glas mousserende rosé eller et glas kølig Pinot Noir til!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 5 minutter
Antal personer: 1

Ingredienser

- 1½ dl tørrede majskeer til popcorn
- 3 spsk. ekstra jomfruolivenolie fx [Quinta do Pêgo](#)
- 2 spsk smør
- Fint salt

Tip: trøffelsalt eller ander spændende salte kan med fordel bruges - dog helst fine salte, da flagerne vil bare ryge til bunds af skålen.



Til denne ret anbefaler vi



Prosecco Blue Millesimato
Val d'Oca
Veneto, Italien
Varenr. 2083636



Mont Paral Vintage Cava Sec
Ramon Canals Canals SA
Catalonien, Spanien
Varenr. 3177836



Crémant d'Alsace Rosé
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1146036



Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136



Fremgangsmåde

Tag en mellemstor gryde (5-liters), og kom olivenolien og smør og 3-4 majskeer i. Varm op til mellemhøj varme. Så snart de 3-4 majs popper, hæld resten af majskeer i, fordel dem på bunden, og sæt låg på. Gryden rystes (med låg på) et par gange løbende. Pas på, og brug evt. grydelapper eller et viskestykke. Efter få minutter vil majskeerne begynde at poppe. Når der går mere end 2-3 sek. imellem hvert pop, og gryden er blevet fyldt op, tages de af varmen. Tag låget af, hæld straks popcorn i en stor skål, og drys godt med fint salt.

Tip: Smør kan bedre tåle opvarmning end ren olivenolie, og derfor bruges de to slags fedtstof. Kokosolie kan også bruges, da det tåler også opvarmning godt, og de poppede majs bliver



sprøde og lækre.