Caramel Popcorn



Ingredienser

♥ 10 dl ferdigpoppet popcorn (usaltet)

Karamellsaus:
♥ 200 g brunt sukker
♥ 200 g smør
♥ 1 dl lys sirup
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts natron

Fremgangsmåte

Popp hjemmelaget popcorn og mål opp ca. 1 liter. Fordel dette i en langpanne dekket med bakepapir.

Ha alle ingrediensene til karamellsausen unntatt vanilje og natron i en kjele. Varm opp blandingen under stadig omrøring, til smøret har smeltet og karamellen bobler og blir brun i fargen. Karamell er passe når den er ca. 135°C varm (bruk sukkertøytermometer). Ta kjelen av platen og rør i vaniljeekstrakt og natron. Karamellen vil da bruse litt opp, men det er slik det skal være.

Hell den varme karamellsausen over popcornene og vend rundt slik at mest mulig av popcornene blir dekket. Stekes så ved 175°C i 10-15 minutter. Ta popcornene ut av ovnen og bruk en skje til å skille popcornene fra hverandre (pass på så du ikke brenner deg, for karamellen er veldig varm). Avkjøl popcornene helt og brekk de så fra hverandre.

Ha popcornene i en skål eller bruk kule serveringsbegre av papp som jeg har brukt her.

Tips

♥ Usaltet popcorn får du om du popper popcorn selv hjemme og lar være å tilsette salt. Jeg gjør alltid det, og elsker lukten av varm, nypoppet popcorn! Maiskorn for hjemmepopping finner du i så å si alle store matbutikker. Du trenger ikke annet enn en liten skvett olje og en stor kjele med lokk. Alternativt kan du kjøpe ferdig popcorn på pose og riste av mesteparten av saltet før du blander det med karamellsausen.

♥ Det at du steker popcornene etter at de er blandet med karamellsausen gjør at karamellpopcornene blir sprø og ekstra gode. Pass på at karamellen ikke blir brent, den skal beholde sin gylne, lysebrune farge.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caramel-popcorn