

Aquasale



Safran-Popcorn mit Fleur de Sel

Sie brauchen für 2 Portionen:

60 g Popcorn-Mais

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Olivenöl

1 TL Puderzucker

1 Msp. Safranpulver

1 gehäufter TL Aquasale Fleur de Sel

1 Gefrierbeutel (mind. 3 l)

🕒 Zubereitungszeit: 15 Min

●○○ Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Die Maiskörner gut mit dem Sonnenblumenöl vermischen, flach und gleichmäßig auf dem Boden eines großen Topfes verteilen und mit einem Glasdeckel zugedeckt auf mittlerer Stufe erhitzen (geeignet ist auch ein Wok mit Glasdeckel). Sobald die Körner zu platzen beginnen, den Topf gut bewegen bis alle Körner aufgepoppt sind und darauf achten, dass das Popcorn nicht anbrennt.

Olivenöl, Puderzucker, Safranpulver und Fleur de Sel gut mischen, in einen großen Gefrierbeutel geben, das heiße Popcorn dazugeben und dabei Maiskörner, die nicht aufgeplatzt sind, aussortieren.

Den Beutel so verschließen, dass er sich prall mit Popcorn-Dampf füllt und anschließend sehr gut schütteln bis sich alle Zutaten miteinander vermischt haben.

Tipp:

Ganz frisch und warm schmeckt es am besten!

