

2 Popcorn-Varianten – mit Chili und Knoblauch und mit Salz-Karamell

Gesamtzeit **15 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.845 kJ / 680 kcal

Fett: **25,7 g** Eiweiß: **8,6 g**
Kohlenhydrate: **105 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

3 EL	Rapsöl
100 g	Popcornmais
4 EL	Butter
2 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
0,5 TL	Knoblauchpulver
0,5 TL	Paprikapulver
0,25 TL	Chiliflocken
1 EL	geriebener Parmesankäse (optional)
50 ml	Wasser
150 g	Zucker

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 EL Rapsöl - **100 g** Popcornmais

In einem Topf mit dickem Boden das Öl erhitzen. Den Popcornmais hinzugeben und den Topf mit einem Deckel verschließen. Wenn alle Körner aufgepoppt sind, das fertige Popcorn in zwei separate Schüsseln geben.

Schritt 2

2 EL Butter - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0,5 TL** Knoblauchpulver - **0,5 TL** Paprikapulver - **0,25 TL** Chiliflocken - **1 EL** geriebener Parmesankäse (optional)

Die Butter in einem Topf schmelzen. Kikkoman Sojasauce, Knoblauch, Paprika und Chili hinzufügen. Die Mischung über eine der Popcornschalen gießen, mit Parmesankäse bestreuen und gründlich mischen, damit das gesamte Popcorn mit den Gewürzen bedeckt ist.

Schritt 3

50 ml Wasser - **150 g** Zucker - **2 EL** Butter - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Für die salzig-süße Variante das Karamell zubereiten. Dafür Zucker und Wasser in eine Bratpfanne geben und ohne Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eventuell die Pfanne vorsichtig schwenken, um den Zucker gleichmäßig zu verteilen.

Wenn er golden wird, Butter und Kikkoman Sojasauce hinzufügen. Umrühren und über die andere Schüssel mit Popcorn gießen.

Schritt 4

Das Karamell Popcorn auf ein großes, mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech streichen. Warten, bis es ausgehärtet ist, dann in Stücke zerbröseln und zurück in die Schüssel füllen.

Beide Popcorn-Varianten eignen sich perfekt für ein Picknick und viele andere Gelegenheiten.