KIKKOMAN

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

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	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
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 Caramel 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 Caramel Popcorn auf ein grosses, mit Backpapier 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.