

Вкусный фьюжн: попкорн с перцем чили, чесноком и солёной карамелью

Общее время 15 мин 10 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 845 кДж / 680 ккал

Жиры: **25,7 г** Белки: **8,6 г**

Углеводы: **105 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

3 ст. л.	рапсового масла
100 г	попкорна (зёрен)
4 ст. л.	сливочного масла
2 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
0,5 ч. л.	чесночного порошка
0,5 ч. л.	паприки
0,25 ч. л.	хлопьев чили
1 ст. л.	тертого сыра пармезан (по желанию)
50 мл	воды
150 г	сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

3 ст. л. рапсового масла - **100 г** попкорна (зерен)
Разогрейте рапсовое масло в сковороде с толстым дном. Высыпьте в сковороду попкорн, накройте крышкой и подождите, пока все зёрна раскроются. Затем разделите готовый попкорн на две миски.

Шаг 2

2 ст. л. сливочного масла - **1 ст. л.** соевого соуса
натурального брожения Kikkoman - **0,5 ч. л.**
чесночного порошка - **0,5 ч. л.** паприки - **0,25 ч. л.**
хлопьев чили - **1 ст. л.** тертого сыра пармезан
(по желанию)

Приготовление (солёная версия):

Растопите масло в сотейнике, затем добавьте соевый соус Kikkoman, чеснок, паприку и чили. Вылейте смесь в одну из мисок с попкорном, добавьте пармезан и тщательно перемешайте, чтобы специи равномерно распределились по всему попкорну.

Шаг 3

50 мл воды - **150 г** сахара - **2 ст. л.** сливочного
масла - **1 ст. л.** соевого соуса натурального
брожения Kikkoman

Приготовление (сладко-солёная версия):

Чтобы приготовить карамель, поместите сахар и воду в сотейник и нагрейте их до полного растворения, не перемешивая. Слегка вращайте сотейник, чтобы сахар равномерно распределился. Когда сахар станет золотистым, добавьте масло и соевый соус Kikkoman.

Перемешайте и перелейте в другую миску с попкорном.

Шаг 4

Выложите карамельный попкорн на большой противень, застеленный жиронепроницаемой бумагой. Подождите, пока он затвердеет, затем разломайте его на кусочки и верните обратно в миску.

Оба варианта попкорна прекрасно подойдут для подачи на стол по любому поводу или для того, чтобы взять с собой на пикник.