

# 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

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