

Popcorn met snot / Snotty popcorn



Boodschappenlijstje

1 zakje pofmais

1 eetlepel zonnenbloemolie

poedersuiker, om te bestrooien

100 gram witte chocolade

2 eetlepels slagroom

enkele druppels groene voedingskleurstof

Halloweenbakjes en chocolademunten (HEMA)

Zo maak je popcorn met heksensnot

Verhit 1 eetlepel zonnenbloemolie in een pan met dikke bodem.

Giet er een laag maiskorrels in en zet de deksel op de pan.

Met de hitte tussen medium en laag hoor je de mais poppen.

Als je niets meer hoort is de popcorn klaar.

! Neem de hete deksel voorzichtig van de pan, vanwege de hitte maar ook omdat er soms onverwacht nog wat popcorn om je oren kan vliegen ;)

Schep de hete popcorn over in een ruime schaal en schudt de poedersuiker er door,

De niet gepofte mais onderin de pan gooi je weg.

Breng een laagje water in een steelpan aan de kook, draai - zodra het water kookt - het gas uit.

Breek de chocola in stukken en doe het een vuurvaste schaal.

Zet de schaal op de pan en laat de chocola langzaam smelten.

Roer room door de bijna gesmolten chocola en roer er dan ook de groene kleurstof door.

Bedruip de popcorn royaal met de groene chocolade.

Happy Halloween!

Popcorn met snot / Snotty popcorn



Shopping list

1 bag of corn for popping
1 tablespoon sunflower oil
powdered sugar, to sprinkle

100 grams of white chocolate
2 tablespoons whipped cream
a few drops of green food coloring

Halloween cups and chocolate coins (HEMA)

How to make popcorn with witches snot

Heat 1 tablespoon of sunflower oil in a thickbottomed pan.

Pour in a layer of corn then put the lid on the pan.

With the heat between medium and low you can hear the corn popping.

When the popping stops the popcorn is ready.

! Carefully remove the hot lid from the pan, because of the heat but also because sometimes some popcorn may unexpectedly fly around your ears ;)

Spoon the hot popcorn into a large bowl then toss it with the icing sugar.

Throw away the uncooked corn at the bottom of the pan.

Bring a layer of water in a saucepan to the boil, turn off the heat as soon as the water boils.

Break the chocolate into pieces then put it in a fireproof dish.

Put the bowl on the pan, let the chocolate melt slowly.

Stir the cream into the almost melted chocolate, then stir in the green food colouring as well.

Drip the green chocolate generously over the popcorn.

Happy Halloween!