

# Popcorn

## Ingrediënten

- 75 ml zonnebloemolie
- 40 gram SteviJa Kristal<sup>®</sup>
- 100 gram pofmaïs
- Pan met deksel (diameter ongeveer 20 cm)

## Bereiding

Verhit in een pan op hoog vuur de olie en de Kristal. Doe de maïs in de pan wanneer de Kristal in de olie is opgelost. Leg

een deksel op de pan en schud de pan snel om zodat de olie goed verspreid wordt over de maïskorrels.

Plaats het deksel schuin op de pan, zodat de stoom die vrij komt kan ontsnappen. Pas op dat de popcorn niet uit de pan springt en kijk tijdens het poffen niet in de pan!

Zet de hittebron uit zodra het stil wordt onder het deksel. Wacht de allerlaatste 'pop'-geluiden niet af. De laatste mais poft door de 'restwarmte'.



## Tips:

- Neem altijd een pan die groot genoeg is. Een maïskorrel wordt na het poffen zo'n zeven tot acht keer groter.
- Gebruik één laag maïskorrels per keer. Wilt u meer popcorn maken, verdeel het dan over meerdere keren.
- Boter of margarine is niet geschikt om mee te poffen. De temperatuur in de pan wordt te hoog waardoor boter of margarine zal verbranden.
- Bewaar overgebleven pofmaïs in een goed afgesloten zakje om uitdroging te voorkomen.