



Regenboog popcorn

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 180 g popcorn maïs
- 🌈 kleurstof
- 🌈 18 el suiker
- 🌈 6 tl water

MATERIAAL:

ZO MAAK JE HET:

1. Pop de maïs volgens de instructies (in pan of magnetron).
2. Maak 6 kleuren suiker.
3. Pak 6 afsluitbare bakjes/zakjes/potjes en schep 3 el suiker in elk potje.
4. Voeg aan elk potje kleurstof toe.
5. Schud/kneed totdat het suiker egaal gekleurd is.
6. Verhit 1 kleur suiker met 1 tl water in een pannetje op middelhoog vuur (niet te laag, dan smelt de suiker niet).
7. De suiker moet gesmolten/gekarameliseerd zijn (roer niet!), maar nog niet aangebrand.
8. *Dit is even uitproberen!*
9. Haal het pannetje van het vuur en roer 2 handjes popcorn door de gekleurde stroop.
10. Leg de gekleurde popcorn op een bord om af te koelen.
11. Klonten zijn niet erg, breek ze later uit elkaar.
12. Herhaal dit met de andere kleuren.
13. Optioneel: meng een klontje boter* door het mengsel voordat je de popcorn erdoor heen gooit.
14. De karamel gaat nu ontzettend borrelen, maar blijf roeren tot je een mooie saus hebt.
15. Roer daarna de popcorn door het mengsel.

*gebruik gezouten boter voor karamel-zeezout popcorn!



Recept: [vegarecepten.com](https://www.vegarecepten.com)