Popcorn maken

Wat heb je nodig?

* een zakje ‘pofmaïs’ (maïs speciaal geschikt om popcorn te maken)
* een wokpan of hoge pot met een passend deksel
* een plantaardige olie die je op hoge temperaturen kunt verhitten (bv. zonnebloemolie, maïsolie of lijnzaadolie)
* een smaakmaker: wat (poeder)suiker of zout, of kruiden, naargelang je smaak

Zo ga je te werk

1. Giet een **scheutje olie** in de pan en zet deze op een hoog vuur.
2. Maïs poft op **200°C**. Om te testen of de pan heet genoeg is, kun je al enkele maïskorrels in de pan gooien. Als die ronddraaien of meteen poffen, is de pan heet genoeg.
3. **Eén laagje maïs** om de bodem van de pan te bedekken is voldoende. De popcorn wordt immers 8 keer groter in volume.
4. Zet meteen het **deksel** op de pan. Als je de eerste maïskorrels hoort poffen, zet je het vuur wat lager. Schud de pan regelmatig om te vermijden dat de maïs verbrandt.
5. Kijk niet onder het deksel, maar laat de maïs **poffen tot het stil wordt**. Zet dan het vuur volledig uit. Wacht nog twee minuutjes af tot de laatste korrels gepoft zijn.
6. Schep de warme popcorn uit in een kom en **bestrooi naar smaak** met wat suiker, zout of kruiden. Smullen maar!

