

# Pineapple Popcorn Hack - en twist af hot & sweet.

Popcorn er nok en af de ældste snack , som nærmest ikke kan undværes til en god film i sofaen. Men der er desværre alt for mange der er gået væk fra at poppe de små gule majs-korn selv. I stedet bliver der i stor stil købt mikroovns-popcorn som efterhånden også findes i forskellige smagsvarianter. Men intet slår hjemmelavede popcorn.

For at lave hjemmelavede popcorn skal man kun bruge 3 ingredienser. Olie, salt og popcorn majs. Udover at det faktisk er ret nemt at lave, smager de også bare bedre end dem du laver i mikroovnen.

## Pineapple Hack

Portioner:

2 personer.

Forberedelsestid:

3 min.

Tilberedningstid

3 min.

Og her kommer Hacket, isted for olie og salt bruger du smør og Pineapple Punch BBQ Rub. Dermed opnår du din helt egen Pineapple Hack

## Ingredienser til Popcorn

- 10g smør
- 2 spsk. [Pineapple Punch](#)
- 1dl Popcorn majs

## Fremgangsmåde Pineapple Popcorn Hack

**Ved grillen**

1. Start din sizzelzone eller sideblus på grillen. Indstille den til max varme, og varmer den op i 5 minutter.
2. Nu placerer du en gryde på Grillristen, og smelter de 10g smør i gryden. Derefter skrues du ned så den står mellem halv og minimal blus.
3. Så kommer du 2 spsk. [Pineapple Punch BBQ rub](#) i gryden og blander den godt med den smeltede varme smør. og koger det hle godt sammen i 1 min.
4. Så hælder du 1dl Popcorn majs i gryden. og blander dem godt sammen med din Marinade i gryden.
5. Så snart de først majs begynder at poppe kommer du låget på gryden. Ryst gryden lidt undervejs. så de sidste majs også kan få lov at poppe.













### **Popcorn Tip**

Det er vigtigt at du tager en gryde der er stor nok til at alle majs-korn kan ligge så tæt som muligt på bunden af gryden.







## LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- Danish BBQ - Pineapple Punch: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)\*
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)\*
- Napoloen gryder: [Backyarliving.dk](https://backyarliving.dk)\*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://ansoofdenmark.com)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).