AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Schweden

ZITRONEN-DILL-POPCORN



Rezept: Steffi Knowles-Dellner. Lagom. EMF 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das erfrischende Dill gibt dem Jahrmarktfood definitiv einen neuen Dreh!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 EL	Butter	2 EL	Pflanzenöl
1	Zitrone, Abrieb und Saft	100 g	Popcorn-Mais
2 TL	Dill, getrockneter		Meersalz

ZUBEREITUNG

1. In einem kleinen Topf die Butter mit der Zitronenschale und dem getrockneten Dill zerlassen. Warm halten, damit die Butter nicht wieder hart wird.
2. Das Öl in einem hohen Topf bei mittlerer Hitze mit einigen Maiskörnern erwärmen. Sobald diese aufpoppen, sofort die restlichen Maiskörner hineinschütten. Den Deckel halb auflegen, damit etwas Dampf entweichen kann. Den Topf mehrmals schütteln, einen Moment warten und die gerade aufgepoppten Körner in eine grosse Schüssel geben.
3. Das noch warme Popcorn mit Zitronen-Dill-Butter beträufeln und mit reichlich Meersalz bestreuen. Kräftig schütteln, damit sich alles gleichmässig verteilt.