Tupperware®

WOW Popcorn maker

Popcorn in de microgolfoven

Eindeloos knallen,
Eindeloos veel smaak,
Eindeloos plezier

WOW Popcorn maker

Slim ontwerp
Dankzij het eenvoudige gebruik kun je snel en gemakkelijk popcorn maken.

Doordachte openingen
Niet-gepofte maïskorrels worden eenvoudig verwijderd door te schudden.

Flexibel en praktisch
Brede opening op gemakkelijk te smullen. Compact om op te bergen.

Glazen schaaltje
Glas, gecombineerd met siliconen, optimaliseert het poffen van de maïskorrels.

- Plaats het glazen schaaltje in de siliconen basis onder de twee daarvoor bestemde flappen.
- Meet de gewenste hoeveelheid maïskorrels af en plaats ze in de **Wow Popcorn maker** met het glazen schaaltje. De maximale hoeveelheid is 70g. Afhankelijk van de kwaliteit van de maïskorrels en de microgolfoven kan deze hoeveelheid verminderd worden voor het optimaal poffen.
- Plaats het deksel op de basis in de open positie: lijn de afgebeelde cirkels op het deksel uit met de openingen in de basis om de stoom te laten ontsnappen.
- Plaats de **WOW Popcorn maker** in de microgolfoven en bak ongeveer 3 minuten op maximum vermogen van 1.000 watt. Blijf in de buurt van de microgolfoven en luister goed. Zodra de popcorn bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof), zet je de microgolfoven uit. Afhankelijk van je microgolfoven kan dit -/+ dan 3 minuten duren. De korrels die niet gepopt zijn, zullen niet knallen en als je langer kookt, kunnen de gepofte popcornkorrels verbranden.
- Schud de popcorn en draai de **WOW Popcorn maker** ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen. Als je weinig popcornkorrels hebt (minder dan 10), is je instelling optimaal. Als je veel ongepofte korrels hebt, verhoog dan de kooktijd met 15 seconden de volgende keer.
- Open de **WOW Popcorn Maker** van je af om de stoom te laten ontsnappen en op smaak te brengen. Plaats het deksel in de gesloten positie en schud zachtjes om de kruiden te verspreiden.

Tip: Als je boter gebruikt moet deze zacht genoeg zijn maar niet gesmolten. Als het nodig is, kan je de boter ongeveer 20 seconden in de microgolfoven opwarmen op laag vermogen (360 watt) om het zachter te maken.

™

KNOFLOOKBOTER POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 klein teentje knoflook
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Pel het knoflookteentje en pers het uit (**Knoflookpers**).
2. Meng in een kleine kom de zachte boter met de knoflook en het zout (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

KERRIE POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 ml zachte boter (niet gesmolten)
- 5 ml kerriepoeder (±1 tl)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de kerriepoeder en het zout (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Optioneel: Plaats nogmaals 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt zonder deksel voor nog meer krokant. Schud nog een laatste keer met gesloten deksel gedurende ongeveer 10 seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

GEROOKTE PAPRIKA POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 5 ml gerookt paprikapoeder (±1 tl)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de paprikapoeder (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

PECORINO EN BIESLOOK POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 60 g maïskorrels
- 45 g Pecorino Romano kaas (±6 el)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- Klein bosje bieslook (fijngehakt)

Voorbereiding

1. Rasp de Pecorino fijn (**Grate n store**)
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk de Pecorino en het zout toe; zet het deksel op de gesloten positie en schud gedurende ongeveer 20 sec. Neem het deksel eraf en laat 1 min afkoelen.
6. Voor het serveren, werk af met gehakte bieslook.
   Niet schudden na het toevoegen van bieslook.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

PESTO POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 10-15 g basilicumblaadjes (10g)
- ½ teentje knoflook
- 20 g geraspte Parmezaanse kaas
- 45 ml olijfolie (±3 el)
- Zout en peper naar smaak
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Hak de basilicum, de knoflook en de Parmezaanse kaas fijn (**SuperSonic® Chopper small**), ongeveer 10 keer trekken. Voeg de olijfolie, zout en peper toe en mix opnieuw, ongeveer 6-8 keer trekken.
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Giet de pesto onmiddellijk over de hete popcorn, zet het deksel op de gesloten stand en schud ongeveer 30 seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

ESPELETTEPEPER POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 5 ml espelettepeper (±1 tl)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de espelettepeper en het zout (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

TRUFFEL POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zacht boter (niet gesmolten)
- 2 ml zwarte truffelzout* (±½ tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met het zwarte truffelzout (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

*Je kan ook truffelolie gebruiken als alternatief voor zwarte truffelzout. De smaak zal sterker zijn. Meng 15 ml (±1 el) truffelolie met 15 g (±1 el) zachte boter en 2 ml zout (±½ tl).

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

WASABI POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 ml olie (±2 el)
- 2 ml wasabi (±½ tl)
- 2 ml zout (±½ tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng olie, wasabipasta en zout (**Minibeker**) en schud 1 min krachtig tot het goed gemengd is.
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Giet onmiddellijk de helft van de mengsel op de hete popcorn, sluit met het deksel en schud 10 seconden. Giet de rest erbij en schud opnieuw gedurende ongeveer 30 seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

ZOUTE POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- Peper naar smaak
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met het zout en peper (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

SESAM EN NORI POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 2 noriblaadjes (gedroogd zeewier)
- 60 g maïskorrels
- 45 ml sesamolie (±3 el)
- 2 ml zout (±½ tl)
- 20 g zwarte sesamzaadjes (±2 el)

Voorbereiding

1. Snijd noriblaadjes in stukken en hak ze fijn (**SuperSonic® Chopper small**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Giet onmiddellijk sesamolie op de hete popcorn; plaats het deksel in de gesloten stand en schud 10 seconden.
6. Voeg de fijngehakte nori en het zout toe en schud nog een keer 10 seconden.
7. Werk af met sesamzaadjes. (Niet schudden na het toevoegen van de sesamzaadjes)

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

TABASCO® POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- 5-20 druppels Tabasco® of andere gewenste pikante saus (naar smaak*)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met het zout en de Tabasco® (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de WOW Popcorn maker (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 seconden tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

*Pikant:
5 druppels = mild
10 druppels = medium pikant
20 druppels = zeer pikant

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

TOMAAT & OREGANO POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zongedroogde tomaten in olie (±2 el)
- 3 ml droge oregano (±½ tl)
- 1 ml zout (±¼ tl)
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Dep de zongedroogde tomaten droog op een papieren handdoek en snijd ze dan in stukjes van 1 cm.
2. Hak de tomaten fijn (**SuperSonic® Chopper small**). Verwijder het mes, voeg de oregano, het zout en de zachte boter toe en meng (**Silicone spatel smal**).
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

KANEEL POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g suiker (±2 el)
- 5 ml gemalen kaneel (±1 tl)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter, de suiker en de kaneel (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Optioneel: Plaats nogmaals 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt zonder deksel voor nog meer krokant. Schud nog een laatste keer met gesloten deksel gedurende ongeveer 10 seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

DULCE DE LECHE POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 50 g maïskorrels (±3 el.)
- 60 g dulce de leche
- 1 snufje baking soda

Voorbereiding

1. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
2. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
3. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
4. Giet de dulce de leche in de lege WOW Popcorn maker, voeg de baking soda toe en meng voorzichtig.
5. Plaats onafgedekt 1 min op 600 watt in de microgolfoven.
6. Doe de popcorn terug in de Popcorn maker met de dulce de leche en roer voorzichtig met een siliconen spatel om hier de popcorn gelijkmatig mee te bedekken. Zorg ervoor dat je de dulce de leche van de bodem schraapt. Wees voorzichtig want hete dulce de leche kan brandwonden veroorzaken.
7. Plaats onafgedekt 20 seconden op 600 watt in de microgolfoven en meng nog eens 10-20 seconden.
8. Laat 5 min afkoelen voor het opdienen.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

MANGO POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 15 g gevriesdroogde mango*
- 30 g poedersuiker of bloemsuiker
- 60 g maïskorrels
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)

**Gevriesdroogde mango's zijn volledig gedroogde natuurlijke mango's. Ze zijn meestal te vinden in de rek naast droog fruit in supermarkten of kan gemakkelijk online te vinden zijn. Niet vervangen door verse of bevroren mango's.*

Voorbereiding

1. Hak de gevriesdroogde mango tot een fijn poeder (**SuperSonic® Chopper small** - ongeveer 6-7 trekken). Voeg de poedersuiker toe en mix opnieuw.
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk de boter toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.
6. Voeg de helft van het mangopoeder toe en schud zachtjes gedurende enkele seconden. Voeg het resterende poeder toe en schud nog een paar seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

CHOCOPASTA POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 60 g maïskorrels
- 60 g hazelnoot chocoladepasta

Voorbereiding

1. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
2. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
3. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
4. Voeg onmiddellijk de hazelnoot chocoladepasta toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de chocolade volledig gesmolten is.
5. Plaats onafgedekt in de microgolfoven gedurende 20 sec. op 600 watt en schud dan nog een laatste keer ongeveer 10 sec. met het deksel in gesloten positie.
6. Voor een optimaal resultaat wacht je best 30 minuten voor het opdienen, zodat de chocolade volledig afgekoeld/gehard is. Hierdoor zullen je vingers niet plakkerig zijn na het smullen.
   Popcorn kan ook max. 10 min. afkoelen in de koelkast.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

VANILLE POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 vanillestokje
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g suiker (±2 el)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Snijd het vanillestokje in de lengte in tweeën en schraap de zaadjes eruit.
2. Meng in een kleine kom de zachte boter met de suiker en de vanillezaadjes (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Optioneel: Plaats nogmaals 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt zonder deksel voor nog meer krokant. Schud nog een laatste keer met gesloten deksel gedurende ongeveer 10 seconden.

Tip : Meng het geschraapte vanillestokje met suiker om zelfgemaakte vanillesuiker te maken.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

SINAASAPPEL POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g suiker (±2 el)
- 1 sinaasappel (zest)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de suiker en sinaasappelzeste (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Optioneel: Plaats nogmaals 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt zonder deksel voor nog meer krokant. Schud nog een laatste keer met gesloten deksel gedurende ongeveer 10 seconden.

Conseil : Voor een nog sterkere sinaasappelsmaak voeg je een paar druppels sinaasappelextract toe aan de boter

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

KNAPPERIGE PINDA POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g suiker (±2 el)
- 40 g ongezouten pinda's (±4½ el)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de suiker (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Hak de pinda's fijn (**SuperSonic® Chopper small**).
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min. op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min. zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; plaats het deksel in de gesloten positie en schud zachtjes gedurende 20 sec. Verwarm 30 sec. in de microgolfoven op 900 watt, schud en verwarm nogmaals 30 sec.
7. Voeg gehakte pinda's toe en schud een laatste keer.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

AARDBEIEN POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 15 g gevriesdroogde aardbeien*
- 30 g poedersuiker of bloemsuiker
- 60 g maïskorrels
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)

**Gevriesdroogde aardbeien zijn volledig gedroogde natuurlijke aardbeien. Ze zijn meestal te vinden in de rek naast droog fruit in supermarkten of kan gemakkelijk online te vinden zijn. Niet vervangen door verse of bevroren aardbeien.*

Voorbereiding

1. Hak de gevriesdroogde aardbeien tot een fijn poeder (**SuperSonic® Chopper small** - ongeveer 6-7 trekken). Voeg de poedersuiker toe en mix opnieuw.
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk de boter toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.
6. Voeg de helft van het aardbeienpoeder toe en schud zachtjes gedurende enkele seconden. Voeg het resterende poeder toe en schud nog een paar seconden

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

FRAMBOZEN POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 15 g gevriesdroogde frambozen*
- 30 g poedersuiker of bloemsuiker
- 60 g maïskorrels
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)

**Gevriesdroogde frambozen zijn volledig gedroogde natuurlijke frambozen. Ze zijn meestal te vinden in de rek naast droog fruit in supermarkten of kan gemakkelijk online te vinden zijn. Niet vervangen door verse of bevroren frambozen.*

Voorbereiding

1. Hak de gevriesdroogde frambozen tot een fijn poeder (**SuperSonic® Chopper small** - ongeveer 6-7 trekken). Voeg de poedersuiker toe en mix opnieuw.
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk de boter toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.
6. Voeg de helft van het frambozenpoeder toe en schud zachtjes gedurende enkele seconden. Voeg het resterende poeder toe en schud nog een paar seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

SALTED CARAMEL POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 50 g maïskorrels (±3 el)
- 30 g cassonade (±2 el)
- 15 g honing (±1 el)
- 15 g zachte boter (±1 el)
- 1 snufje baking soda

Voorbereiding

1. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
2. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
3. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen. Zet de popcorn dan apart in een kom.
4. Voeg de cassonade, de honing en de boter toe in de lege popcornmaker.
5. Plaats onafgedekt in de microgolfoven gedurende 1 min op 600 watt.
6. Gebruik ovenwanten om de Popcorn maker vast te pakken, meng (Silicone spatel) en zet opnieuw in de microgolfoven voor 50-60 sec. op 600 watt. Het mengsel moet een licht goudbruine kleur krijgen.
7. Voeg de baking soda en de popcorn toe en roer het geheel door elkaar. Wees voorzichtig, hete karamel kan brandwonden veroorzaken.
8. Verwarm onafgedekt 30 seconden op 600 watt in de microgolfoven en meng een laatste keer.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

WITTE CHOCOLADE & FRAMBOZEN POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 10 g gevriesdroogde frambozen*
- 50 g witte dessertchocolade *(gebruik dessertchocolade van goede kwaliteit, want die smelt beter en gelijkmatiger).*
- 50 g maïskorrels

**Gevriesdroogde frambozen zijn volledig gedroogde natuurlijke frambozen. Ze zijn meestal te vinden in de rek naast droog fruit in supermarkten of kan gemakkelijk online te vinden zijn. Niet vervangen door verse of bevroren frambozen.*

Voorbereiding

1. Hak de gevriesdroogde frambozen fijn tot een fijn poeder (**SuperSonic® Chopper small**)
2. Rasp de chocolade (**Grate n store** - grof raspen).
3. Tip: Voor een beter resultaat zet je de chocolade en de Grate n store best 15 minuten in de koelkast voordat je gaat raspen, zodat ze allebei koud zijn en de chocolade niet smelt terwijl je raspt.
4. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
5. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
6. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
7. Voeg onmiddellijk de geraspte chocolade toe in het midden van de hete popcorn, zet het deksel op de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 seconden. Voeg het frambozenpoeder toe en schud nogmaals.
8. Spreid uit op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) en laat afkoelen. Als de omgevingstemperatuur hoger is dan 23-25°C, zet je het best 15 minuten in de koelkast.
9. Deze stap is om te voorkomen dat de chocolade aan je vingers plakt, maar als je niet kan wachten, geniet er dan meteen van!
10. De popcorn kan dan in een serveerschaal worden verzameld en op kamertemperatuur worden bewaard (als de omgevingstemperatuur niet hoger is dan 25°C).

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

WITTE CHOCOLADE & PISTACHENOOTJES POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g ongezouten pistachenoten
- 50 g witte chocolade
  (gebruik dessertchocolade van goede kwaliteit, want die smelt beter en gelijkmatiger).
- 50 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Hak de pistachenoten fijn (**SuperSonic® Chopper small**)
2. Rasp de chocolade (**Grate n store** - grof raspen).
   Tip: Voor een beter resultaat zet je de chocolade en de Grate n store best 15 minuten in de koelkast voordat je gaat raspen, zodat ze allebei koud zijn en de chocolade niet smelt terwijl je raspt.
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk de geraspte chocolade toe in het midden van de hete popcorn, zet het deksel op de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 seconden. Voeg de gehakte pistachenoten toe en schud opnieuw.
7. Spreid uit op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) en laat afkoelen. Als de omgevingstemperatuur hoger is dan 23-25°C, zet je het best 15 minuten in de koelkast.
   Deze stap is om te voorkomen dat de chocolade aan je vingers plakt, maar als je niet kan wachten, geniet er dan meteen van!
8. De popcorn kan dan in een serveerschaal worden verzameld en op kamertemperatuur worden bewaard (als de omgevingstemperatuur niet hoger is dan 25°C).

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

WITTE CHOCOLADE, HAZELNOOT & KANEEL POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 50 g maïskorrels
- 40 g witte chocolade *(gebruik dessertchocolade van goede kwaliteit, want die smelt beter en gelijkmatiger).*
- 2 el hazelnoten
- 1 tl kaneel

Voorbereiding

1. Rasp de hazelnoten (**Grate n store** - grof raspen) en meng met de kaneel.
2. Rasp de chocolade (Grate n store - grof raspen).
   Tip: Voor een beter resultaat zet je de chocolade en de Grate n store best 15 minuten in de koelkast voordat je gaat raspen, zodat ze allebei koud zijn en de chocolade niet smelt terwijl je raspt.
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk de geraspte chocolade toe in het midden van de hete popcorn, zet het deksel op de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 seconden. Voeg de geraspte hazelnoten toe en schud nogmaals.
7. Spreid uit op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) en laat afkoelen. Als de omgevingstemperatuur hoger is dan 23-25°C, zet je het best 15 minuten in de koelkast.
8. Deze stap is om te voorkomen dat de chocolade aan je vingers plakt, maar als je niet kan wachten, geniet er dan meteen van!
9. De popcorn kan dan in een serveerschaal worden verzameld en op kamertemperatuur worden bewaard (als de omgevingstemperatuur niet hoger is dan 25°C).

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

CHOCOLADE POPCORN (MET TOPPINGS)

Ingrediënten voor 4 pers.

- 50 g zwarte of melkchocolade
- 15 ml poedersuiker of bloemsuiker (±1 el)
- 50 g maïskorrels

Garnitures au choix

- 25 g droge geraspte kokos (±¼ cup)
- 25 g hazelnoten (fijngehakt of grof geraspt)
- 25 g walnoten (fijngehakt of grof geraspt)
- 40 g speculaaskoekjes (fijngehakt of grof geraspt)

Voorbereiding

1. Rasp de chocolade (**Grate n store** - grof raspen).
   Tip: Voor een beter resultaat zet je de chocolade en de Grate n store best 15 minuten in de koelkast voordat je gaat raspen, zodat ze allebei koud zijn en de chocolade niet smelt terwijl je raspt.
2. Als je poedersuiker gebruikt, combineer dan de gekozen topping en poedersuiker in een kleine kom. Leg opzij.
3. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
4. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
5. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
6. Voeg onmiddellijk de geraspte chocolade toe in het midden van de hete popcorn, zet het deksel op de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 seconden. Voeg de gekozen topping toe (met facultatieve poedersuiker) en schud opnieuw.
7. Spreid uit op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) en laat afkoelen. Als de omgevingstemperatuur hoger is dan 23-25°C, zet je het best 15 minuten in de koelkast.
8. Deze stap is om te voorkomen dat de chocolade aan je vingers plakt, maar als je niet kan wachten, geniet er dan meteen van!
9. De popcorn kan dan in een serveerschaal worden verzameld en op kamertemperatuur worden bewaard (als de omgevingstemperatuur niet hoger is dan 25°C).

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

CHOCOLADE & SPECULAAS POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g speculaaskoekjes
- 50 g melkchocolade
- 50 g maïskorrels

Voorbereiding

Rasp de speculaas (**Grate n store**). Zet apart in een kleine kom.
Rasp de chocolade (Grate n store - grof raspen).
Tip: Voor een beter resultaat zet je de chocolade en de Grate n store best 15 minuten in de koelkast voordat je gaat raspen, zodat ze allebei koud zijn en de chocolade niet smelt terwijl je raspt.
Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
Voeg onmiddellijk de geraspte chocolade toe in het midden van de hete popcorn, zet het deksel op de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 seconden. Voeg de geraspte speculaas toe en schud opnieuw.
Spreid uit op een bakplaat (**Multiflex ovenblad**) en laat afkoelen. Als de omgevingstemperatuur hoger is dan 23-25°C, zet je het best 15 minuten in de koelkast.
Deze stap is om te voorkomen dat de chocolade aan je vingers plakt, maar als je niet kan wachten, geniet er dan meteen van!
De popcorn kan dan in een serveerschaal worden verzameld en op kamertemperatuur worden bewaard (als de omgevingstemperatuur niet hoger is dan 25°C).

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

CITROEN EN BASILICUM POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 5 basilicumblaadjes
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g suiker (±2 el)
- ½ citroen (zest)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Hak de basilicum fijn (**SuperSonic® Chopper small**). Verwijder het mes, voeg de zachte boter, suiker en citroenzeste toe en meng (**Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

ZOETE POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g poedersuiker
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Meng in een kleine kom de zachte boter met de suiker (**Ruimtekom 300 ml** en **Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de **WOW Popcorn maker** (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

VIRGIN MOJITO POPCORN

Ingrediënten voor 4 pers.

- 20 muntblaadjes
- 30 g zachte boter (niet gesmolten)
- 30 g suiker (±2 el)
- 1 limoen (zest)
- 60 g maïskorrels

Voorbereiding

1. Hak de munt (**SuperSonic® Chopper small**). Verwijder het mes, voeg de zachte boter, suiker en limoenzeste toe en roer (**Silicone spatel smal**).
2. Giet de maïskorrels in de WOW Popcorn maker (met het glazen schaaltje onderin) zonder iets anders toe te voegen. Sluit met het deksel in de open positie door de cirkels op het deksel uit te lijnen met de openingen in de basis (zodat de de stoom kan ontsnappen).
3. Kook ongeveer 3 min op maximaal vermogen in de microgolfoven (max. 1000 watt). Zet de microgolfoven uit zodra de maïskorrels bijna niet meer poffen (2 seconden tussen elke pof). Afhankelijk van de microgolfoven kan de tijdsduur minder of meer dan 3 min zijn (zie gebruiksaanwijzing voor meer gedetailleerde instructies).
4. Schud de popcorn en draai de WOW Popcorn maker ondersteboven met het deksel erop om de niet-gepofte korrels door de openingen in de basis te verwijderen.
5. Voeg onmiddellijk het botermengsel toe aan de hete popcorn; zet het deksel in de gesloten stand en schud zachtjes gedurende ongeveer 30 sec. tot de boter volledig gesmolten is. Als de boter niet helemaal gesmolten is, zet je de Popcorn maker 10 tot 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt en schud je opnieuw.

Optioneel: Plaats nogmaals 20 seconden in de microgolfoven op 600 watt zonder deksel voor nog meer krokant. Schud nog een laatste keer met gesloten deksel gedurende ongeveer 10 seconden.

Belangrijke opmerking: Haal na gebruik het glazen schaaltje uit de siliconen basis om het schoon te maken en ga er voorzichtig mee om.

Popcorn naar smaak

Laat je creativiteit de vrije loop en probeer ook nieuwe recepten !

Salé

Knoflookboter popcorn 4
Kerrie popcorn 5
Gerookte paprika popcorn 6
Pecorino en bieslook popcorn 7
Pesto popcorn 8
Espelettepeper popcorn 9
Truffel popcorn 10
Wasabi popcorn 11
Zoute popcorn 12
Sesam en nori popcorn 13
Tabasco® popcorn 14
Tomaat & oregano popcorn 15

Sucré

Kaneel popcorn 16
Dulce de leche popcorn 17
Mango popcorn 18
Chocopasta popcorn 19
Vanille popcorn 20
Sinasappel popcorn 21
Knapperige pinda popcorn 22
Aardbeien popcorn 23
Frambozen popcorn 24
Salted caramel popcorn 25
Witte chocolade & frambozen popcorn 26
Witte chocolade & pistachenootjes popcorn 27
Witte chocolade, hazelnoot & kaneel popcorn 28
Chocolade popcorn (met toppings) 29
Chocolade & speculaas popcorn 30
Citroen en basilicum popcorn 31
Zoete popcorn
Virgin mojito popcorn 32
33

TRUE
ORIGINAL
SINCE
1946
TM

Eindloos smullen, eindloos genieten !

Popcorn wanneer je maar wilt, hoe je maar wilt, waar je maar wilt.
Er zijn geen grenzen aan de gelegenheden waarop je van zoete of hartige recepten kunt genieten.

Met de **WOW Popcornmaker** kun je je creativiteit de vrije loop laten en je familie en vrienden laten "poppen" van plezier!

Tupperware®

Ontdek meer op www.tupperware.be