Cancha popcorn

Cancha is de populairste snack uit de Andes. Heerlijk voor de apero, maar ook als bijgerecht bij ceviche.
Het is een soort popcorn gemaakt van de ‘maíz chulpe’: bij het bakken barsten de korrels niet open zoals bij klassieke popcorn. Hierdoor krijgt de maïs een geroosterd ‘nutty’ karakter.
Afgekruid met de Peru kruidenmix is dit een echte delicatesse.



Ingrediënten

- 250g Maïs chulpe
- 2 eetlp. Arachideolie
- 2 koffielp. Verstegen Peru kruidenmix

Methode

1. Verhit de olie in een diepe, brede pan op matig vuur.
2. Voeg de maïskorrels toe en schud regelmatig tot de maïs begint te poppen. Sluit af met het deksel (zodat ze niet de pan uitvliegen).
3. Schud de pan regelmatig tot de korrels niet meer poppen en diepbruin zijn van kleur (10 min.)
4. Kruid af met de Peru kruidenmix Pure. Geniet!

Variatie

Noten of krielaardappeltjes zijn ook overheerlijk met de Peru kruidenmix Pure. • Verwerk de Peru kruidenmix Pure in beslag of batter. • Heerlijk met verschillende soorten bij elkaar en een extra dip van de Peru kruidenmix Pure of het Incazout.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be