

Tryffelpopcorn

1 dl	opoppade popcorn
0,5 dl	matolja
50 g	smör
1 tsk	Plantin vit tryffelolja
0,5 tsk	salt
1 tsk	chiliflingor
1 dl	finhackade färska örter - t.ex. persilja och basilika

Poppa popcornen i den heta oljan en kastrull med lock. Bryn smöret till lätt brun ton. Blanda ner tryffelolja, salt, chili och örter. Blanda popcorn och tryffelblandningen i en stor skål och servera genast!

Tips – tryffelolja!

- Gör dina egna ugnsrostade potatisklyftor eller pommes och toppa med parmesan och tryffelolja.
- Gör en krämig ägggröra till brunchen och smaksätt med tryffelolja. Servera på en frasig toast.
- Vispa rumstempererat smör och smaksätt med tryffelolja och havs-salt – underbart till grillat kött eller nybakat bröd.
- Piffa upp din potatispuré eller champinjonsoppa med några droppar tryffelolja.