

Sesame Soy Sauce Popcorn

Ingredients:

- 1 bag of popped popcorn (about 12 cups)
- 2 teaspoons soy sauce
- 2 teaspoons sesame oil (or olive or vegetable oil)
- 1 teaspoon sugar



Directions: Put the popped popcorn in a large bowl. Put the other four ingredients in a small bowl and microwave for about 30 seconds, just until sugar is dissolved. Stir well and then sprinkle evenly over popcorn about 2 teaspoons at a time, stirring popcorn well in between each addition. Enjoy! Serves 2 Serving Size 63g

Calories: 253 Fat: 8.2g Sodium 303mg Carbs: 40.5g Sugar: 2.5g Protein: 7.1g



Sesame Soy Sauce Popcorn

Ingredients:

- 1 bag of popped popcorn (about 12 cups)
- 2 teaspoons soy sauce
- 2 teaspoons sesame oil (or olive or vegetable oil)
- 1 teaspoon sugar



Directions: Put the popped popcorn in a large bowl. Put the other four ingredients in a small bowl and microwave for about 30 seconds, just until sugar is dissolved. Stir well and then sprinkle evenly over popcorn about 2 teaspoons at a time, stirring popcorn well in between each addition. Enjoy! Serves 2 Serving Size 63g

Calories: 253 Fat: 8.2g Sodium 303mg Carbs: 40.5g Sugar: 2.5g Protein: 7.1g



Sesame Soy Sauce Popcorn

Ingredients:

- 1 bag of popped popcorn (about 12 cups)
- 2 teaspoons soy sauce
- 2 teaspoons sesame oil (or olive or vegetable oil)
- 1 teaspoon sugar



Directions: Put the popped popcorn in a large bowl. Put the other four ingredients in a small bowl and microwave for about 30 seconds, just until sugar is dissolved. Stir well and then sprinkle evenly over popcorn about 2 teaspoons at a time, stirring popcorn well in between each addition. Enjoy! Serves 2 Serving Size 63g

Calories: 253 Fat: 8.2g Sodium 303mg Carbs: 40.5g Sugar: 2.5g Protein: 7.1g



Sesame Soy Sauce Popcorn

Ingredients:

- 1 bag of popped popcorn (about 12 cups)
- 2 teaspoons soy sauce
- 2 teaspoons sesame oil (or olive or vegetable oil)
- 1 teaspoon sugar



Directions: Put the popped popcorn in a large bowl. Put the other four ingredients in a small bowl and microwave for about 30 seconds, just until sugar is dissolved. Stir well and then sprinkle evenly over popcorn about 2 teaspoons at a time, stirring popcorn well in between each addition. Enjoy! Serves 2 Serving Size 63g

Calories: 253 Fat: 8.2g Sodium 303mg Carbs: 40.5g Sugar: 2.5g Protein: 7.1g



Palomitas de Sésamo y Salsa de Soya

Ingredientes:

- 1 bolsa de palomitas (aproximadamente doce tazas)
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo (o aceite de vegetal o oliva)
- 1 cucharadita de azúcar



**FEEDING
SAN DIEGO**

Instrucciones: Ponga las palomitas en una bola grande. Ponga los otros cuatro ingredientes en una pequeña bola y microonda durante aproximadamente 30 segundos, sólo hasta que el azúcar sea disuelto. Mezcle bien y luego rocíe uniformemente sobre las palomitas de maíz y 2 cucharadas a la vez, revolviendo las palomitas bien entre cada adición. Disfrute!

Sirve: 2 Tamaño Porción: 63g

Calorías: 253 Grasas: 8.2g Sodio: 303mg Carbohidratos: 40.5g

Azúcar: 2.5g Proteína: 7.1g

Palomitas de Sésamo y Salsa de Soya

Ingredientes:

- 1 bolsa de palomitas (aproximadamente doce tazas)
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo (o aceite de vegetal o oliva)
- 1 cucharadita de azúcar



**FEEDING
SAN DIEGO**

Instrucciones: Ponga las palomitas en una bola grande. Ponga los otros cuatro ingredientes en una pequeña bola y microonda durante aproximadamente 30 segundos, sólo hasta que el azúcar sea disuelto. Mezcle bien y luego rocíe uniformemente sobre las palomitas de maíz y 2 cucharadas a la vez, revolviendo las palomitas bien entre cada adición. Disfrute!

Sirve: 2 Tamaño Porción: 63g

Calorías: 253 Grasas: 8.2g Sodio: 303mg Carbohidratos: 40.5g

Azúcar: 2.5g Proteína: 7.1g

Palomitas de Sésamo y Salsa de Soya

Ingredientes:

- 1 bolsa de palomitas (aproximadamente doce tazas)
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo (o aceite de vegetal o oliva)
- 1 cucharadita de azúcar



**FEEDING
SAN DIEGO**

Instrucciones: Ponga las palomitas en una bola grande. Ponga los otros cuatro ingredientes en una pequeña bola y microonda durante aproximadamente 30 segundos, sólo hasta que el azúcar sea disuelto. Mezcle bien y luego rocíe uniformemente sobre las palomitas de maíz y 2 cucharadas a la vez, revolviendo las palomitas bien entre cada adición. Disfrute!

Sirve: 2 Tamaño Porción: 63g

Calorías: 253 Grasas: 8.2g Sodio: 303mg Carbohidratos: 40.5g

Azúcar: 2.5g Proteína: 7.1g

Palomitas de Sésamo y Salsa de Soya

Ingredientes:

- 1 bolsa de palomitas (aproximadamente doce tazas)
- 2 cucharaditas de salsa de soya
- 2 cucharaditas de aceite de sésamo (o aceite de vegetal o oliva)
- 1 cucharadita de azúcar



**FEEDING
SAN DIEGO**

Instrucciones: Ponga las palomitas en una bola grande. Ponga los otros cuatro ingredientes en una pequeña bola y microonda durante aproximadamente 30 segundos, sólo hasta que el azúcar sea disuelto. Mezcle bien y luego rocíe uniformemente sobre las palomitas de maíz y 2 cucharadas a la vez, revolviendo las palomitas bien entre cada adición. Disfrute!

Sirve: 2 Tamaño Porción: 63g

Calorías: 253 Grasas: 8.2g Sodio: 303mg Carbohidratos: 40.5g

Azúcar: 2.5g Proteína: 7.1g