

Smullen met de feestdagen mag. **Maak van iedere dag een feestdag!**

Met de feestdagen in zicht worden we vaak gevraagd naar lekkere honingrecepten. Hier zijn enkele van onze favorieten met gebruik van onze eigen honing:

## Honing geroosterde wortelen

Een eenvoudig recept dat ieder feestmaal zal verrijken.



1. 2 bosjes winterpeen
2. 2 eetlepels olijfolie
3. 2 eetlepels lamsoor- of heidehoning
4. Zout en peper naar smaak
5. 2 theelepels citroensap (optioneel)

Verwarm de oven voor op 375F. Spray een bakplaat met een non-stick spray. Was en snijd wortelen in de lengte tot de helft. Doe de wortelen met alle ingrediënten in een kom zodat de marinade alle worteldelen dompelt. Schik ze op de bakplaat in een vlakke laag met een weinig ruimte voor gelijkmatig baksel. Bak ongeveer 35-40 minuten of tot de wortelen lichtjes gekaramelliseerd en zacht zijn.

## Bourbon en honing chocolade lollies

Maak ongeveer 40 Lollipops.



1. 400 g bitterzoete chocolade, fijngesneden
2. 100 g ongezoete chocolade, fijngehakt
3. 100 ml room
4. 2 eetlepels wilde bloemen honing
5. 1 ½ eetlepels Bourbon

Plaats de gehakte chocolade in een kleine kom. Breng de room langzaam aan de kook en giet over de chocolade. Laat een paar minuten staan, dan voorzichtig roeren met een garde tot glad en romig. Roer de honing en Bourbon samen, voeg toe aan chocolademengsel en klop tot glad papje.

Zet opzij om af te koelen of in koelkast net lang genoeg om niet te stollen. Neem een flinke lepel of een decoratieve lepel en serveer.

## Met citroen- en gember- infused honing

Maakt een mooi geschenk en heerlijk te gebruiken in de keuken



1. Schil en snijd een verse knol gember: ongeveer 3-4 duim
2. Snijdt twee citroenen tot zeer dunne schijfjes, verwijder de pitten. Als je ze kunt vinden, gebruik Meyer Lemons, een zoetere variëteit.
3. Plaats gember en citroen in een pot en vul deze langzaam aan met onze voorjaarshoning.
4. Laat 1 nacht staan en vervolgens in de koelkast. Dit kan veilig worden bewaard in de koelkast voor ten minste een maand en misschien meer.

**Gebruik:** De honing wordt hierdoor een gember infused siroop, dat is oh-zo lekker op pannenkoeken, wafels of ijs. Gebruik in uw favoriete thee. Plaats een van de honing-doordrenkte citroenplakjes in de warme thee. Zoet met een beetje meer siroop. U kunt ook gebruik maken van deze siroop in een citroentaart, de citroenen in de Marokkaanse kip... de mogelijkheden zijn eindeloos!

**Geschenk:** Zorg ervoor dat u een mooie pot gebruikt, gedecoreerde conservenpotten zijn perfect. Leg de citroenen creatief laag voor laag en een beetje van de schil. Seal strak en versier met een gepersonaliseerde sticker en een feestelijke strik. Vergeet niet om de ontvanger een paar heerlijke ideeën over hoe deze fantastische traktatie te gebruiken te geven.

### **BONUS: Probeer deze seizoensgebonden drank (adults only!)**

Zet ijs in een glas:

1. 1 scheut van de citroen en gember infused honing
2. 1,5 scheut Bourbon
3. Knijp het sap van een gezoet citroenschijfje en voeg de citroen aan de drank toe
4. Gelijke hoeveelheid sproedelwater.
5. **Proost!**