

VERDENS SUNDESTE KRYDDERI

Hver gang der kommer en bi hjem med lidt nektar, kommer den hjem med en gave til os honningelskere, nemlig verdens sundeste og sødeste krydderi, som kan bruges til andet end at smøre på brød. Det er blevet brugt i årtusinder; som sødemiddel, ofret til guderne, forskønnede de forfølgelige, og givet lindring til de syge.

En god ingrediens i et køkken er en god hjemmelavet krydderhonning, som kan bruges til at blande i salater, røres op med dressinger, bruges som dip til grønsagsstave og chips, bruges i marinader eller pensles på kød når det er stegt. Det kan også bruges til glasering af kød og grønsager, bruges som et pikant pift i en sovs eller sammenkogt ret, - og selvfølgelig til at smøre på brød.

Til en krydderhonning kan alle krydderier bruges, men min egen favorit er chilien, som er utrolig god sammen med honning.

Smelt et glas honning i et varmt vandbad, kom krydderierne i og lad det stå og trække i 2-3 uger så smagen og kraften kan komme ud i honningen.

Prøv at lave lidt honning med chili; kom en lille skefuld heraf ned i en kop varm chokolade - I vil blive overraskede og nogle måske ligefrem afhængige.

En anden god variant, er med hvidløg og chili. Den er god til marinader og salater. Til den viste honning med hvidløg og chili er der brugt fem fed hvidløg og tre friske chilier til et glas honning.

Nem pasta-salat med krydderhonning:

Kog lidt pasta 'al dente'; kom det op i en skål og hæld lidt olivenolie over, så pastaen ikke klæber sammen. Mens det køler af, skæres et par tomater i tynde både. Et halvt løg skæres i meget tynde skiver. Rist nogle hele champignoner eller bag dem i ovnen. Bland det hele sammen med lidt Balsamico-eddike og en skefuld krydderhonning. Kan spises sammen med en skive groft brød, men smager bedst som tilbehør til en god bøf.

Velbekomme

Per Jakobsen

