

VINTERDRIKK VED FORKJØLELSE

Varmt vann, saft av ½ sitron, 1 ss honning. Varm opp vann og rør inn honningen når vannet kjølnes. Tilsett sitronsaft.

HONNINGPÆRER

For 4 porsjoner; 4 modne, friske pærer, 4 ts sitronsaft, 4 ss honning, 4 ss hakkede valnøttkjerner, 1/4ts ingefær.

Skrell pærene, del dem over og fjern kjernehuset. Dypp pærene i sitronsaft og legg dem med den runde siden ned på et smurt, ildfast fat. Rør honningen myk eller varm slik at den blir litt mer tyntflytende. Tilsett nøttene og smak til med ingefær. Fordel blandingen over pærene. La fatet stå midt i stekeovnene ved 225 °C i 10-15 min, eller til pærene er myke. Server pærene varme med krem til eller evt. sjokolade is.

Tips:

Honning og cottage cheese eller honning og rømme på brødskiva?

Sovedrikk: 2-3 dl melk varmes opp og 2ts honning tilsettes. Drikkes varmt

Honning, olje og hvitløk til marinering av kjøtt?