

Recepten met Vloeibare honing

Informatie over de vloeibare honing :

De vloeibare honing die wij verkopen zijn bloemenhoning en acaciahoning. De bloemenhoning komt van onze eigen bijen. De bijen staan naast ons huis in Zuidwolde. Bloemenhoning is honing van allerlei verschillende bloemen.

Onze acaciahoning komt uit Duitsland in de buurt van Brandenburg. Wij gaan hiervoor met onze bijenvolken enkele weken naar Duitsland. Acaciahoning is neutraal van smaak, mooi helder en kristalliseert zeer langzaam.

In deze folder staan diverse recepten met vloeibare honing.

Veel plezier met de honing!
Heeft u vragen of klachten? Bel ons gerust!



Imkerij de Zwermkorf

Bazuinerweg 1

7921 RC Zuidwolde

Telefoon: 0528-371899

www.zwermkorf.nl

info@zwermkorf.nl

Druiven met romige honingsaus: (4 pers.)

125 gr. pitloze druiven en 4 trosjes druiven, 2 eiwitten, 1 eetl. suiker, ½ citroen, 250 gr. mon chou roomkaas, 3 eetl. heldere honing, 2 eetl. cognac [desgewenst]

Bestrijk de trosjes licht met wat eiwit en bestrooi met de suiker, en laten drogen. Giet het citroensap in een kom en schep er de fijngeraspte citroenschil, roomkaas, honing en desgewenst cognac door. Snijd de overig gebleven druiven in stukjes en schep deze door het mengsel.

Klop het overgebleven eiwit tot stijve pieken en schep dit door het druivenkaasmengsel. Het mengsel in mooie glazen kommetjes serveren met daarop de besuikerde trosjes druiven.

Appels met geitenkaas:

Granny Smith appels, geitenkaas (Crottin de Chavignol) is zeer geschikte kaas om te grillen lopen niet uit bij het grillen, boter en honing.

Beboter de ovenschaal, schil en boor de appel en snijd deze doormidden. Kwast de helften in met een mengsel van gelijke delen boter en honing. Met de bolle kant naar onderen in de ovenschaal zetten. Eventueel aan de onderkant bijsnijden zodat deze goed blijven staan. Leg op elke appelhelft een door midden gesneden geitenkaasje en besmeer met honing of notenhoning. Het geheel afdekken met aluminiumfolie en 10 min in een voorverwarmde oven van 220 graden gaar worden. Verwijder de folie en zet de oven op de grillstand om de kaasjes goudbruin te laten kleuren. E.v.t. te variëren met b.v. tijm toevoeging.



Fruditès met honingdipsaus: (het fantastische toetje voor kinderen) 4 pers.
2,5dl. Griekse yoghurt, 3 eetl. honing, kattentongen of lange vingers, verschillende soorten fruit b.v. druiven, mandarijn, aardbei, appel, peer, banaan of perzik.

Schep de honing door de yoghurt zodat het een gemarmerd effect krijgt. Het schaaltje in de koelkast tot gebruik zetten. Snijd de vruchten in partjes stukjes of laat ze heel. Schik de vruchten op een groot bord of schaal met de dipsaus in het midden.

Roomomelet met honingappeltjes: (dessert)

6 eieren, 25 gr suiker, 30 gr. bloem, snuf zout, 4 dl. crème fraîche, klont boter, granny Smith appels, honing, scheutje calvados.

De appel in schijfjes in de calvados en de honing net aan fijn stoven.

Roomomelet: de eieren luchtig door kloppen met de suiker en de snuf zout. Dan de bloem er door mengen met de crème fraîche. In de koekenpan een flinke klont boter smelten, maar niet bruinen. Het eimengsel onder verhitten op een zacht vuur. In ± 3 min. laten garen, keren en laten nagaren. Serveer de omelet met daarop de appelschijven met royaal wat kookvocht.

Varkenshaasje met jasje van bladerdeeg.

Varkenshaas, bladerdeeg, camember, groene peper, honing, boter.

De varkenshaasjes eerst dicht schroeien in de koekenpan met boter. Daarna de haasjes inkwasten met honing, bestrooien met peper en op de velletjes bladerdeeg leggen. Met plakjes camember de varkenshaas bedekken, en het bladerdeeg er omheen vouwen. E.v. t. met wat water of eigeel dicht plakken.

In een voorverwarmde oven de haasjes in 12 min. op 200 gr. goudgeel bakken.



Kipfilets met honing-sinaasappelglazuur: (4 pers)

4 kipfilets, 1 eetl. olie, 4 gehakte lenteuitjes, 1 teen geperste knoflookteen, 3 eetl. honing, 4 eetl. vers sinaasappelsap, 1 gepelde sinaasappel in partjes, 2 eetl. sojasaus, takje citroenmelisse of peterselie.

Oven voorverwarmen op 190 gr. Schik de kip in een ovenschaal naast elkaar. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de lenteuitjes met de knoflook glazig. Scheper de honing, het sinaasappelsap, de partjes sinaasappel en sojasaus door roeren tot de honing is opgelost. Giet het mengsel over de kip en zet deze 30 min. onafgedekt in de oven, waarbij u één of twee maal de filets bedruipt tot de filets gaar zijn. Bij het opdienen de garnering citroenmelisse of peterselie over de filets legen. Serveer bij dit gerecht eens een gepofte aardappel met wat salade.



Gevulde portobello: (bijgerecht)

Portobello omgekeerd bestrooien met tijm, peper en zout. Wat bedruppelen met olijfolie en vullen met b.v. met cantharellen of champignons. Geitenkaasje erop en afdekken met aluminiumfolie. 30 min. in de oven op 230 gr. Voor het serveren wat honing er over doen.

Gegrilde vijgen met honingroom en hazelnoten. (nagerecht)

1 Vanillestokje in de lengte doorgesneden, 100 gr. mascarpone, 1 eetl. honing, 150 gr. grof gehakte hazelnoten, 1 eetl. poedersuiker, mespunt kaneel, 6 verse vijgen.

Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en vermeng deze met de mascarpone en de honing en zet het koud weg. Rooster de hazelnoten. Vermeng poedersuiker met de kaneel en strooi dit over de doorgesneden vijgen over het snijvlak. Verwarm de bbq of ovengril voor. Leg de vijgen onder de gril en rooster deze 1 á 2 min. goudbruin. Verdeel de warme vijgen op de borden en schep er een dot mascarpone op, en bestrooi het geheel met de gehakte hazelnoten.

**Basis-vinaigrette:**

Meng 3 eetl. olijfolie met 1 eetl. azijn. Voeg daaraan een flinke teen geperste knoflook en 3 theel. geperste rode ui toe. E.v.t. kruiden na keuze toevoegen.

Wil je iets meer vinaigrette, gebruik dan 6 eetl. olie met 2 eetl. azijn.

Op deze hoeveelheid niet meer ui en knoflook gebruiken.

Basis-marinade:

Voor vlees, vis, wild of gevogelte gebruik je 1 eetl. olie, 2 theel. mosterd, 1 á 2 eetl. honing, 1 theel. vers gemalen peper, zout, citroensap naar smaak en 2 theel. verse kruiden naar smaak. Mocht je de marinade met drank willen verfijnen gebruik hiervan dan 2 eetl. Bedenk wanneer je balsamico azijn gebruikt dat deze sterker is als de gewone, dus minder er van gebruiken.

Honingtruffels:

½ Lt. Slagroom met 50 gr. honing niet al te stijf kloppen. Spuit hoop je op de gewenste grootte op een bord / siliconenmat. Invriezen tot ze stevig zijn.

Daarna door gesmolten chocolade naar eigen smaak halen, en bestrooien met cacao-poeder. Gekoeld bewaren!

**Sinaasappelbavarois met honing;**

½ Lt. Melk, 45 gr. maïzena, vanillestokje, 75 gr. honing, 4 voorgeweekte uitgeknepen velletjes bladgelatine, ½ Lt. Slagroom, 3 eieren, 1 citroen, 60 gr. suiker, 3 sinaasappelen 30 gr. bloem en 30 gr. rijstemeel.

Maak banketbakkersroom van de melk met 2 eierdooiers, de maïzena en de honing, waarna je deze laat afkoelen. Vermeng het raspel van de 2 sinaasappelen met het sap van de citroen. Pers 3 sinaasappelen uit en verwarm een deel van het sap om de

uitgeknepen bladgelatine in op te lossen. Weer af laten koelen en daarbij het restant sinaasappelsap voegen. Klop de slagroom niet al te stijf en schep deze door het puddingmengsel en vervolgens in springvormpjes/springvorm. Waarin eerst een laagje biscuitbeslag is gebakken ± 20-30 min. op 160 gr. in een voor verwarmde oven (eerste 15 min. de oven niet openen) of op maat gesneden erin is gelegd. Voor het biscuitbeslag 3 eidooiers met 60 gr. suiker roeren tot de lint-constitentie. Snuf zout en zaadjes uit het vanillestokje toevoegen en er de bloem en rijstemeel doorwerken met de 3 stijfgeslagen eiwitten erdoor spatelen. Desgewenst kun je de bavarois nu invriezen en later gebruiken. Het bovenlaagje van even door verwarmde vloeibaar gemaakte sinaasappelconfituur wordt er dan pas op gegoten.