

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!**