

Paul Svensson driver bland annat Fotografiskas restaurang i Stockholm

Päroncarpaccio med grönmögelost, honungskrutonger, olivolja och smält honung

till 4 portioner

80 g ädelost

(i Fotografiska museets restaurang använder man *Hertiginnan av Östergötland* från Löts mejeri)

2 päron, gärna Conference eller Kaiser Alexander

3 msk svensk honung

1 kvist färsk mynta

1 msk olivolja

salt svartpeppar

Skär tunna skivor med ost i botten på en tallrik. Skär det ena päronet i tunna skivor och torka i ugn tills det är krispigt, skär sedan det andra i lika tunna skivor.

Varva det torkade och färska päronet ovanpå osten. Dekorera med några blad mynta och ringla olivolja och honung över.

Stek några små brödkrutonger, (cirka 5x5mm) i olivolja till de är mättade med fett, tillsätt då honung och låt dem rulla runt tills de är gyllebruna. Strö några avsvalnade honungskrutonger på toppen av rätten.

En ovanligt god efterrätt!

www.paulsvensson.se

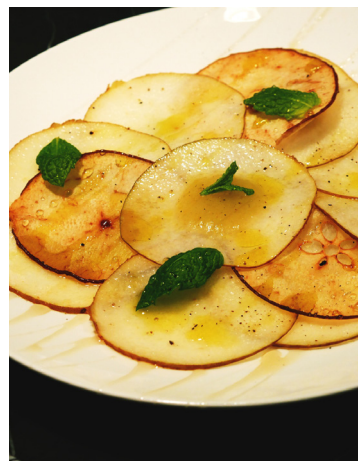
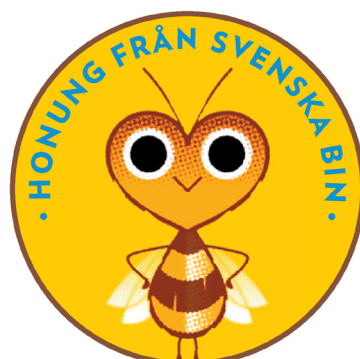


FOTO: ANNA LIND LEWIN

Pressmaterial på:

<http://www.mynewsdesk.com/se/svenska-bin>



Honungsglass med honey comb

Honey comb (en sorts honungsknäck):

180 gram socker
105 gram honung
40 gram vatten
1 msk bakpulver

Värm upp socker, vatten och honung till 148 grader, tillsätt bakpulver och rör om, var försiktig då det bubblar väldigt mycket. Sprid ut på plåt med bakplåtspapper och låt stelna.

Glass-smet:

500 gram grädde
500 gram mjölk
60 gram mjölkpulver
150 gram socker
40 gram honung
6 äggulor

Värm upp grädde, mjölk, mjölkpulver och honung.
Vispa sockret med äggula och slå gräddblandningen över, håll tillbaka i kastrullen och värm på sakta till 83 grader.
Kyl och kör sedan i glassmaskin. När glassen nästan är färdig, krossa honungskrispet och blanda i glassen.

www.tavernabrillo.se

Pressmaterial:

<http://www.mynewsdesk.com/se/svenska-bin>



FOTO: SARA TEUS



FOTO: ANNA LIND LEWIN

Taverna Brillo, där Sara arbetar, har under sommaren haft bikupor på taket ovanför Stureplan och säljer nu egen Humlegårdshonung.



Rune Kalf Hansen, driver Kalf&Hansen vid Mariatorget i Stockholm

Ugnsstekta kycklingvingar med rönnbär

Rönnar är ganska vanliga i offentliga planteringar inne i stan. Står de inte i en alltför trafikerad miljö är det synd att inte ta vara på de goda bären.

till 4 personer som tilltugg

8 stora kycklingvingar, ca 1 kg

1 dl rönnbär

½ dl honung

½ dl kallpressad rapsolja

salt och peppar

Sätt

ugnen på 200 grader.

Mixa rönnbären med honung och olja och smaka av med salt och peppar.

Gnid in kycklingvingarna i rönnbärsblandningen och lägg dem i en ugnsform. Ugnsstek kycklingvingarna i cirka 45 minuter.

Ös dem med rönnbärsblandningen ett par gånger under tiden.

Skinnet ska bli knaprigt.

Servera som tilltugg till en drink eller på en buffé.

<http://kalfochhansen.se>



FOTO: CHARLOTTE GAVELL

Pressmaterial:

<http://www.mynewsdesk.com/se/svenska-bin>



Husmor Lisa, alias Lisa Lönner Pulkkinen
driver hemmakrog på Resarö

Honungs- och pepparkaksglaserade Roslags-ribs

2 kg revbensspjäll
2 tsk salt
2 msk nymalen svart- och vitpeppar
En flaska (33 cl) äppelmust (gärna din lokala)

Glace:

1,5 dl av din lokala honung
4 msk nystöta kardemummakärnor
1 tsk nymalda nejlikor
1 tsk nymald kryddpeppar
4 cm färsk skalad och finhackad ingefära
1 dl matolja
2 msk äppelcidervinäger
2 msk äkta soja

Gör så här:

Salta och peppra revbensspjällen

Lägg i en ugnform och sätt ugnen på lägsta värmen du kan få in (ca 70-90 grader)

Låt stå över natten i ugnen och känn på köttet, det ska vara trådigt. Om det behöver längre tid, låt gå en halv dag till. Sista timmen håller du över äppelmusten på spjällen.

Ta ut och nu kan du frysa ner spjällen eller hålla dem 4 dagar i kylan innan servering.

När ribsens ska serveras, sätter du ugnen på 250 grader.

Mortla alla kryddor utom ingefära eller kör dem i mixer så de är nymalda.

Skala och hacka ingefäran och kör den i mixer.

Kör honungen mycket kort i micro, det ska räcka med 20 sekunder för att få den rinnande.

Blanda alla ingredienserna utom oljan i en skål, häll sedan i oljan under konstant omrörning. Glacera ribsens och ställ in i ugnen på 225 grader tills de har en fin färg och glacen är ljusbrun och bubblande. Smaka av saltnivån och servera!

www.husmorlisa.se



FOTO: ANNA LIND LEWIN

Pressmaterial:

<http://www.mynewsdesk.com/se/svenska-bin>



Karin Berfalk driver bloggen Bagerskan som fick hedersutmärkelse i Matbloggspriset 2014

Semolinakaka med honung och apelsinsmak

En riktigt saftig kaka med god smak av apelsin och honung. Rekommenderas varmt som efterrätt till jul!

3 dl pressad apelsinsaft (ca 4 apelsiner)
2 msk rivet apelsinskal
1 dl olivolja
4,25 dl honung
4 st äggvitor
4 st äggulor

5 dl semolina eller mannagryn
0,5 tsk bakpulver
1,5 dl vetemjöl

Blanda mjöl, bakpulver och semolina i en skål. Lägg äggulor, olivolja, 1,75 dl honung och 1,25 dl apelsinsaft samt 1 msk rivet apelsinskal i en annan skål och vispa väl. Vänd ner mjölet i äggblandningen.

Lägg äggvitorna i en skål och vispa till skum med mjuka toppar. Vänd ner äggvitorna i smeten och häll i smord 20 cm fyrkantig kakform. Grädda i 175 grader ca 35 minuter eller tills kakan är färdiggräddad (använd provsticka). Vid mindre form går tiden självklart fortare, mina små formar blev klara efter ca 10-15 minuter.

Gör i ordning sockerlagen under tiden kakan är i ugnen. Lägg 2,5 dl honung, 1,75 dl pressad apelsin och 1 msk rivet apelsinskal i en kastrull på svag värme och rör runt tills honungen har smält. Låt sjuda 2 minuter. Häll hälften av sockerlagen över kakan i sin form när den är färdigbakad.

Låt stå i kylen till serveringen. Skär kakan i tårtbitar och skeda över resten av sockerlagen.

Servera med vispgrädde eller vaniljglass.

www.bagerskan.se

Pressmaterial:

<http://www.mynewsdesk.com/se/svenska-bin>

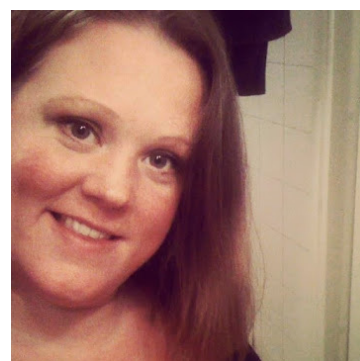


FOTO: KERSTIN BERFALK

