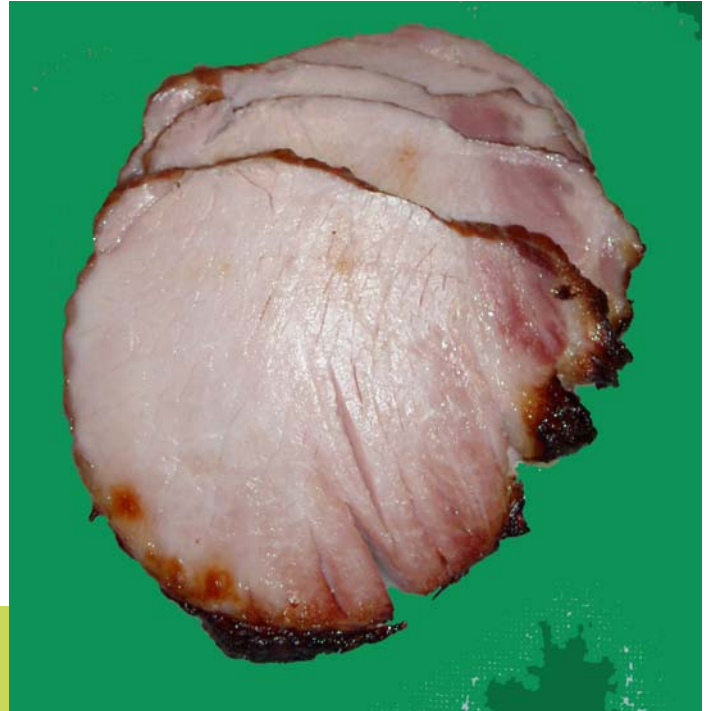


## Honningglaseret hamburgerryg

4-5 personer

700 g kogt, røget hamburgerryg  
eller skinke  
1 spsk dijonsennep  
2 spsk honning  
25 hele nelliker

Rør sennep og honning glat.  
Smør skinken med  
sennepsblandingen og stik  
nellikerne i jævnt fordelt.  
Glaseres ved 225 °C i ca. 15 min.



## Maarum-kartofler

4 personer

225 g honning  
420 g små pillede, kogte  
kartofler

**TIP** Honningbrunede kartofler er et delikat alternativ til traditionelle sukkerbrunede kartofler. Kan f.eks. serveres sammen med rødkål til flæskesteg, and og gås.

Honningen hældes på en forholdsvis stor pande eller i en gryde, varmes op til kogning og får lov at bruse af. Kartofflerne vendes i honningen, indtil den er karamelliseret, og kartoflerne har fået en pæn brun farve.



Fra "En verden af honning - en honningkokebog"  
Køb bogen på [www.honningspecialisten.dk](http://www.honningspecialisten.dk)