

## 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

### ~ honningbrunede kartofler 4 personer

225 g honning  
420 g små pillede kogte kartofler

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

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

*Fra "En verden af honning — en honningkøgebog"*  
Køb bogen på [www.honningsspecialisten.dk](http://www.honningsspecialisten.dk)