Chilihonning (Hot Honey)



Ingredienser

♥ 2,5 dl flytende honning
♥ 2 ss chiliflak
♥ 1 ss eplecidereddik
♥ 2 ts Hot Sauce (kan sløyfes eller erstattes, se tips)

Fremgangsmåte

Ha honning og chiliflak i en middels stor kjele.

Varm opp under omrøring i 3 - 5 minutter, men ikke la honningen nå kokepunktet.

Ta kjelen av platen og tilsett eddik. Rør deretter eventuelt inn litt Hot Sauce.

Hell honningen på et lite glass med tett lokk.

Chilihonningen kan fint oppbevares i romtemperatur, og har lang holdbarhet.

Tips

♥ Det går greit å bruke hvitvins- eller rødvinseddik i stedet for eplecidereddik.

♥ Du bestemmer selv hvor sterk du vil ha chilihonningen ved å tilpasse mengden chiliflak. Vær også oppmerksom på at ulike typer chiliflak kan ha ulik styrke. Personlig liker jeg veldig chiliflak fra Helios og synes da at mengdeangivelsene her passer fint.

♥ Jeg har her tilsatt litt amerikansk / meksikansk Hot Sauce i tillegg til chiliflak. Hot Sauce fås kjøpt i velassorterte matbutikker, og bidrar både med litt ekstra styrke og rødfarge på honningen. Du kan alternativt tilsette annen type chilisaus eller chilipulver. Dette er imidlertid ikke nødvendig, og du kan fint holde deg til bare chiliflak.

♥ Hvis du ikke ønsker hele chiliflak i honningen, kan du sile honningsausen mens den fortsatt er varm og før du heller den på glasset.

♥ Chilihonning oppbevares best i romtemperatur. Jeg har alltid et glass stående i matboden min, og den har lang holdbarhet (mange måneder minst). Dersom du setter glasset i kjøleskapet, kommer honningen til å stivne. Den blir rennende igjen hvis du setter den tilbake i romtemperatur en stund, eller du kan varme den i mikroen i ca. 10 sekunder.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chilihonning-hot-honey