

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



HONEY-HERB BUTTER

From the Edible Academy
Yield about ½ cup

Ingredients

- ½ cup butter, softened
- ⅓ cup honey
- 1-2 tablespoon assorted fresh herbs, such as thyme, rosemary and oregano, leaves removed and finely minced

Instructions

In a serving bowl, use a spatula to mix butter and honey. Fold in the herbs. Serve at room temperature. To preserve, spread honey-herb butter along one side of a piece of parchment paper and roll into a log. Freeze. To serve, bring to room temperature and cut into coins.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



MANTEQUILLA DE MIEL E HIERBAS

De Edible Academy

Rinde aproximadamente ½ taza

Ingredientes

- ½ taza de mantequilla, ablandada
- ⅓ taza de miel
- 1-2 cucharadas de hierbas frescas variadas, como tomillo, romero y orégano, removidas las hojas y finamente picadas

Instrucciones

En un tazón de servir, mezcle la mantequilla y la miel con una espátula. Incorpore las hierbas. Sirva a temperatura ambiente. Para conservarla, unte la mantequilla de miel y hierbas por un lado de un trozo de papel para hornear y enrólle formando un tronco. Congele. Para servir, lleve a temperatura ambiente y corte en monedas.