

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Sunny Honey Sunflower Seed Butter



Ingredients

4 cups sunflower seeds, roasted and unsalted
2 Tablespoons honey
2–4 Tablespoons neutrally flavored oil
(such as canola oil)
1 teaspoon freshly grated ginger
½ teaspoon salt

Yields 2 cups

Instructions

In a food processor, pulse sunflower seeds until fine with a flour-like texture. When the mixture begins to clump together, slowly add two Tablespoons of oil, keeping the motor running the whole time. Scrape sides, and blend for several minutes until drippy and spreadable. Add two more tablespoons if still dry. Add honey and ginger and run processor again. Salt to taste. To store, jar and refrigerate for up to three or four weeks.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Mantequilla de semillas de girasol y miel soleada



Ingredientes

4 tazas de semillas de girasol tostadas y sin sal
2 cucharadas de miel
2 a 4 cucharadas de aceite de sabor neutro (como el aceite de canola)
1 cucharadita de jengibre recién rallado
½ cucharadita de sal Rinde 2 tazas

Instrucciones

En un procesador de alimentos, pulse las semillas de girasol hasta que queden finas, con una textura similar a la harina. Cuando la mezcla comience a formar grumos, añada lentamente dos cucharadas de aceite, manteniendo el motor en funcionamiento en todo momento. Raspe los lados y mezcle durante varios minutos hasta que la mezcla esté ligeramente líquida y se pueda untar. Añada dos cucharadas más de aceite si la mezcla todavía está seca.

Añada la miel y el jengibre y vuelva a encender el procesador. Añada sal al gusto. Para almacenar, guarde en un frasco y refrigere por hasta tres o cuatro semanas.