

Honing-gemberhaverkoekjes



SONJA VAN DE RHOER

Als je ook maar iets met bijen, eten, drinken, groen, en/of moestuin hebt, kun je genieten van het boek 'Dichter bij de bij' van Alma Huisken. Daarin staan verrassende verhalen over honing, ontroerende bijengedichten, sfeervolle tekeningen en beproefde honingrecepten. Huisken, freelance schrijver, journalist en biologisch tuinier, geeft op zaterdag 13 mei in Gronongen een workshop over haar laatste gelijknamige boek. Zie voor meer informatie www.degroeneluwte.nl. Serveer deze honingkoekjes op Bevrijdingsdag feestelijk met een nieuw oranje sprankelend drankje met een laag alcoholpercentage Be Dutch Be Orange, verkrijgbaar bij de meeste supermarkten of bij de slijter. Lekker met een schijfje sinaasappel en een takje munt of met een bloemige (Darjeeling) thee.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 C.

Intussen: smelt de boter en honing in een steelpannetje met dikke bodem, op laag vuur, tot alles vloeibaar is. Voeg de gember toe. Dat kan circa 5 minuten duren. Doe bloem, havermout, bakpoeder, gemberpoeder en zout in een schaal en meng dit goed met een vork of lepel. Roer het honingbotermengsel erdoor; meng dit alles luchtig maar goed. Meng er daarna het ei/de eitjes door.

Bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Leg een koffielepel of kleine dessertlepel van het mengsel op de plaat en druk dat wat platter. Herhaal dat; houd voldoende tussenruimte aan. Bak de koekjes in 10 minuten bros en gaar. Haal ze er met een spatel uit en leg ze op een rekje, om af te koelen.

Voor de chocola: breek de chocola in kleine stukjes in een (steel)pannetje dat je in een grote pan gevuld met heet water zet (au bain-marie) tot de chocola geheel gesmolten is. Dompel de koekjes tot de helft of in hun geheel in de chocola en leg ze op het rekje, zodat de chocolade kan uitharden.

Ingrediënten

115 g boter 150 ml vloeibare honing of crèmehoning

1 eetlepel gekonfijte gember, fijngesmaakt en/of 1-2 theelepels vers geraspte gemberwortel

75 g bloem (van tarwe of spelt)

25 g havermout 1 theelepel bakpoeder

snuf gemberpoeder

snufje zout

1 ei of 2 scharreleitjes, losgeklopt

100 g donkere chocola (70-85 procent cacao)