

# FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## Honey-Herb Butter



### Ingredients

½ cup butter, softened

1/3 cup honey

1–2 Tablespoons 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.

Yield about ½ cup

# DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

## Mantequilla de miel y hierbas



### Ingredientes

½ taza de mantequilla ablandada  
⅓ taza de miel  
1 a 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 enrolle formando un tronco. Congele. Para servir, lleve a temperatura ambiente y corte en monedas.

Rinde aproximadamente ½ taza