



Pisket smør med honning

Ingredienser

- ♥ 250 g meierismør
- ♥ 2 ss honning
- ♥ 2 ts flaksalt

Servering:

- ♥ godt brød
- ♥ flytende honning
- ♥ flaksalt



Fremgangsmåte

Ha smør, honning og flaksalt i en kjøkkenmaskin. Start å piske smøret, først på lav hastighet og deretter kraftigere. Stopp opp maskinen av og til, og bruk en slikkepott til å skrape ned smøret som legger seg i kantene og i bunnen av bollen, slik at alt smøret blir pisket jevnt.

Fortsett med piskingen til smøret går fra å være gult til hvitt i fargen, og skikkelig luftig og kremete i konsistensen. Total pisketid pleier å være ca. 10 minutter, men bare fortsett å piske til du får den luftige konsistensen som du ønsker deg (det skjer ikke noe galt om du pisker smøret for lenge ☐☐).

Smak til smøret om det trengs litt mer honning og/eller salt.

Ha det piskede smøret i en serveringsskål. Det ser ekstra tøft ut dersom du ringler litt flytende honning over honningsmøret.

Server honningsmøret sammen med godt brød. Ha gjerne ekstra flytende honning og flaksalt tilgjengelig som tilbehør.

Oppbevar det piskede smøret i romtemperatur frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør. Det er godt med litt ekstra salt for å balansere sødmen fra honningen, men smak deg frem til hvor mye honning vs. flaksalt du vil tilsette.

♥ Du kan justere mengden etter hvor stor porsjon du trenger. Jeg synes at mikseren får litt dårlig tak når det er lite smør i bollen, derfor liker jeg å piske minst 250 gram av gangen. Men ønsker du å piske smør til kun en servering, holder det veldig bra med 100 gram smør. Ønsker du på den annen side en større porsjon, er det ikke noe i veien for å piske 500 gram smør under ett.

♥ Pisket smør bør oppbevares i romtemperatur slik at det holder på den myke, lette konsistensen. Dersom du vil oppbevare smøret i mer enn et døgn, anbefaler jeg imidlertid å sette det i kjøleskapet. Smøret må da settes i romtemperatur igjen i minst 1 time slik at det mykner igjen før servering. Det går også an å fryse pisket smør. La det da tine i romtemperatur i noen timer før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pisket-smor-med-honning>