



Fikon i konjak

Ingredienser 1 liter

16 st	färska fikon, cirka
5 dl	vatten
3 dl	strösocker
1 st	kanelstång
1 st	apelsin, finstrimlat skal från
2 dl	konjak

Tillagning

De här fikonen är urgoda till vaniljglass. Och visst är det en elegant present?

1 Koka vatten, socker, kanel och apelsinskal på svag värme under lock, 10–15 minuter. Ta upp kanelstången och apelsinskalet.

2 Ta från värmen och häll i konjaken, nu ska lagen inte koka mer.

3 Skölj fikonen och picka dem med en ren provsticka.

4 Packa fikonen tätt i en väl rengjord burk. Häll den heta konjakslagen över fikonen. Sätt på lock och låt svalna.

5 Förvara fikonen i kylan, de är färdiga att äta efter ett par dagar och håller sig 1–2 veckor.