



Desserten

Gebakken vijgen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eetlepels granaatappels (pitjes)
2 sinaasappels
1 citroen
8 vijgen
2 eetlepels amandelschilfers
10 centiliters Grand Marnier
40 gram poedersuiker
4 bollen vanille-ijs
20 centiliters room
50 gram suiker
1 klontje boter

Bereidingswijze

Schil de sinaasappels en kook en verfris hun schil. Herhaal dit proces nog 2 keer. Hou de zestes apart. Pers het sap uit de sinaasappels en de citroen.

Snij de vijgen doormidden en bak ze aan in wat boter en suiker. Laat de vijgen even karamelliseren en blus met de vruchtensappen en tenslotte de Grand Marnier. Voeg de zestes toe en laat ze even mee sudderen. Voeg tenslotte de granaatappelpitten toe en laat de saus inkoken tot siroopdikte.

Klop de room samen met de bloedsuiker tot slagroom. Kleur de amandelschilfers even aan in een anti-kleefpan.

Serveer de vijgen lauw met de saus, het ijs en de slagroom.

Tip:

Vijgen zijn rijp als ze mooi donkerpaars zijn en hele kleine scheurtjes in het vel hebben.

