

Torkade fikon med valnötter och ädelost i balsamicosirap

8 port.

Ingredienser:

400 g fikon, torkade
3 dl socker
1,5 dl balsamvinäger
1,5 dl valnötter
300 g ädelost

Gör så här:

Lägg fikonen i en kastrull. Häll i socker och vinäger och koka ihop.

Lägg fikonblandningen på ett fat och smula över ädelosten samt strö ut valnötterna. Smaklig måltid!



Torkade fikon med valnötter och ädelost i balsamicosirap

8 port.

Ingredienser:

400 g fikon, torkade
3 dl socker
1,5 dl balsamvinäger
1,5 dl valnötter
300 g ädelost

Gör så här:

Lägg fikonen i en kastrull. Häll i socker och vinäger och koka ihop.

Lägg fikonblandningen på ett fat och smula över ädelosten samt strö ut valnötterna. Smaklig måltid!



Torkade fikon med valnötter och ädelost i balsamicosirap

8 port.

Ingredienser:

400 g fikon, torkade
3 dl socker
1,5 dl balsamvinäger
1,5 dl valnötter
300 g ädelost

Gör så här:

Lägg fikonen i en kastrull. Häll i socker och vinäger och koka ihop.

Lägg fikonblandningen på ett fat och smula över ädelosten samt strö ut valnötterna. Smaklig måltid!



Torkade fikon med valnötter och ädelost i balsamicosirap

8 port.

Ingredienser:

400 g fikon, torkade
3 dl socker
1,5 dl balsamvinäger
1,5 dl valnötter
300 g ädelost

Gör så här:

Lägg fikonen i en kastrull. Häll i socker och vinäger och koka ihop.

Lägg fikonblandningen på ett fat och smula över ädelosten samt strö ut valnötterna. Smaklig måltid!

