

Gorgonzolagratinerade fikon med balsamsirap

6 port.

Ingredienser:

10 st fikon, färska
200 g gorgonzola
1 msk honung, flytande
4 msk Olivolja
4 msk balsamvinäger

Gör så här:

Skär ett kryss i varje fikon och öppna det. Fyll dem med en klick gorgonzola. Grilla fikonen i ugnen på 175 grader i några minuter tills osten smälter. Häll vinägern i en kastrull och låt det koka upp på medelhög värme. Sänk värmen lite när det kokat upp och sjuda i 15 minuter, tills en sirap har bildats. Rör sedan i honung och blanda. Ta bort från värmen och låt den tjockna i 5 minuter. Lägg upp de grillade fikonen på ett fat. Droppa över olivolja, ringla över sirapen.



Gorgonzolagratinerade fikon med balsamsirap

6 port.

Ingredienser:

10 st fikon, färska
200 g gorgonzola
1 msk honung, flytande
4 msk Olivolja
4 msk balsamvinäger

Gör så här:

Skär ett kryss i varje fikon och öppna det. Fyll dem med en klick gorgonzola. Grilla fikonen i ugnen på 175 grader i några minuter tills osten smälter. Häll vinägern i en kastrull och låt det koka upp på medelhög värme. Sänk värmen lite när det kokat upp och sjuda i 15 minuter, tills en sirap har bildats. Rör sedan i honung och blanda. Ta bort från värmen och låt den tjockna i 5 minuter. Lägg upp de grillade fikonen på ett fat. Droppa över olivolja, ringla över sirapen.



Gorgonzolagratinerade fikon med balsamsirap

6 port.

Ingredienser:

10 st fikon, färska
200 g gorgonzola
1 msk honung, flytande
4 msk Olivolja
4 msk balsamvinäger

Gör så här:

Skär ett kryss i varje fikon och öppna det. Fyll dem med en klick gorgonzola. Grilla fikonen i ugnen på 175 grader i några minuter tills osten smälter. Häll vinägern i en kastrull och låt det koka upp på medelhög värme. Sänk värmen lite när det kokat upp och sjuda i 15 minuter, tills en sirap har bildats. Rör sedan i honung och blanda. Ta bort från värmen och låt den tjockna i 5 minuter. Lägg upp de grillade fikonen på ett fat. Droppa över olivolja, ringla över sirapen.



Gorgonzolagratinerade fikon med balsamsirap

6 port.

Ingredienser:

10 st fikon, färska
200 g gorgonzola
1 msk honung, flytande
4 msk Olivolja
4 msk balsamvinäger

Gör så här:

Skär ett kryss i varje fikon och öppna det. Fyll dem med en klick gorgonzola. Grilla fikonen i ugnen på 175 grader i några minuter tills osten smälter. Häll vinägern i en kastrull och låt det koka upp på medelhög värme. Sänk värmen lite när det kokat upp och sjuda i 15 minuter, tills en sirap har bildats. Rör sedan i honung och blanda. Ta bort från värmen och låt den tjockna i 5 minuter. Lägg upp de grillade fikonen på ett fat. Droppa över olivolja, ringla över sirapen.

