

# Gorgonzolagrati- nerade fikon med balsamsirap



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden



# 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.