

Fikonkompott med ost (6) pers.

Gör så här:

Fikonkompott med ost:

I stället för att bjuda på en ostbricka (där man ofta frestas att äta mer än man kanske egentligen vill) kan man servera god ost i bitar tillsammans med en kompott på fikon och rödvin.

Börja med att skära upp en halv vaniljstång på längden och lägg den i en liten kastrull tillsammans med vin och socker. Koka upp lagen och låt den koka utan lock i 5 minuter innan frukten läggs i. Skär under tiden fikonen i halvor. Lägg ner dem i lagen och sjud det hela sakta och fint under lock i 4-5 minuter. Låt kompotten svalna. Lyft upp fikonen med en hålslev. Servera dem med lite av den goda rödvinslagen och fransk getost (Chevre) eller Camembert. Kompotten är också härlig till grönmögelost av olika slag.



Ingredienser:

5-6 st	fikon färska
½ st	vaniljstång
2½ dl	vin rött
3-4 msk	florsocker
	Ost