Portvinsbagte figner



Portvinsbagte figner passer så fint til juleand og til flæskesteg men tvivl ikke om at bruge disse absolut delicious figner som tilbehør til fx perlehøne, svinemørbrad eller så til ostebord og gerne med blåskimmel oste og et glas kølig portvin til.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 20 minutter
Antal personer: 0

Ingredienser

- 6 friske figner
- 2 spsk. honning
- 1 dl portvin

Til denne ret anbefaler vi



Quinta do Vale Meão Vintage Port
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4062336

Fremgangsmåde

Vask fignerne og skær et kryds i toppen uden at skære helt ned. Kog honning og portvin sammen. Sæt fignerne i et ildfast fad og hæld portvinsblandingen over. Bag fignerne i ovnen ved 200 grader i ca. 10 min lige inden servering.