

Vijgen met port en geitenkaas



Ingrediënten voor 4 personen

6 verse vijgen
1 kaneelstokje
100 ml rode wijn
150 ml rode port
6 jeneverbessen
12 kleine plakjes pain rustique of stokbrood
beetje olijfolie
8 plakjes geitenkaas van een rol met korst

Bereiden

Halveer de vijgen en breng ze met de rode wijn, port, jeneverbessen en kaneelstokje aan de kook. Zet het vuur laag en laat ze een half uurtje sudderen totdat ze zacht en zoet zijn. Als ze minder rijp zijn, moet het iets langer. Giet af en laat afkoelen. Verwarm de oven voor op 180 graden leg de plakjes brood twee aan twee op een bakplaat. Leg leg daarop drie dunne plakjes geitenkaas en drie halve vijgen. Bak 10 minuten in de oven. Garneer met wat blaadjes basilicum. Eet smakelijk!



EETSNOB