

## Dronken vijgen

Bereiden : 5 minuten

Wachttijd : minimaal 6 weken

### Nodig:

500 g gedroogde vijgen  
± 500 ml rode port



### Doen:

Neem een grote glazen (weck)pot. Maak hem grondig schoon, bij voorbeeld in de afwasmachine en dan meteen erna gebruiken.

Doe de vijgen er één voor één in. Voeg rode port toe tot de vijgen helemaal onder staan. De exacte hoeveelheid port hangt af van de grootte van de pot. Dat was alles!

Zet de pot weg op een donkere koele plek en wacht minimaal 6 weken tot de vijgen zich volgezogen hebben met port.



**Tip!** plak een sticker met datum op de pot!



### Serveren:

Doe per persoon een paar vijgen in een schaaltje met wat geklopte slagroom erbij.



### Tip!

Nog lekkerder is om de vijgen eventjes in de magnetron te zetten. Blijf erbij en kijk hoe de vijgen plotseling opbollen tot hun oorspronkelijke formaat! Ze hoeven niet gloeiend heet te worden, maar een beetje lauwwarm is extra lekker.