Fikenmarmelade med portvin

Ingredienser



250 g tørkede fiken
- -
2 dl portvin (se tips)
0,75 dl rødvin (se tips)
2 dl sukker
1 kanelstang
1 hel stjerneanis

Fremgangsmåte

La fiken ligge i bløt i vann, gjerne i et par timer. Rens dem ved å klipp av de korte, harde stilkene.

Skjær eller klipp opp fikenene i mindre biter og ha i en tykkbunnet kjele. Tilsett portvin, rødvin, sukker og krydderet.

La det hele småkoke uten lokk i ca 20 min, eller til du synes at marmeladen er passe tykk (den stivner etter at den har blitt avkjølt, se tips). Rør innimellom og pass på at blandingen ikke svir seg.

Ta kjelen av platen og fjern kanelstangen og stjerneanisen. Ha marmeladen i et rent glass eller serveringskrukke. Avkjøl i romtemperatur.

Tips

Det er ikke vits i å bruke den dyreste portvinen og rødvinen til denne marmeladen - det får du lite igjen for. Jeg brukte her en helt alminnelig portvin og dessuten pappvin, og det funket fint. Det går også fint å bytte ut rødvinen med vann hvis du

ønsker. Portvin kan byttes ut med sherry.

Det er en smaksak hvor tykk man liker marmeladen. Personlig synes jeg den ikke bør være altfor tykk, men heller littegrann flytende når man har den over osten. Tilpass koketiden alt ettersom hvor tykk du vil ha din marmelade, men husk som sagt at den vil bli enda tykkere etter at den er avkjølt.

Fikenmarmeladen smaker best romtemperert sammen med romtemperert ost. Ta altså både marmeladen og osten ut av kjøleskapet en god stund før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/fikenmarmelade-med-portvin