Pepperkaker med blåmuggost og gløggmarinerte fiken



Ingredienser

♥ pepperkaker
♥ Stilton (eller annen blåmuggost)

Gløggmarinerte fiken:
♥ 250 g tørkede fiken
♥ 2,5 dl gløgg (ikke utblandet)

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med fjerne stilken fra fikenene og dele dem opp i striper (snittflaten på fikenskivene gjør at de legger seg fint på osten uten å falle av). Legg de i en liten bolle. Varm opp gløggen til kokepunktet og hell deretter straks over fikenskivene. Avkjøl noe og dekk så over med plastfolie. La skålen stå i kjøleskapet til dagen etter. Mesteparten av gløggen skal da ha trukket inn i fikenskivene.

Legg fikenskivene i en liten serveringsskål.

Server med pepperkaker, romtemperert Stilton og god portvin!

Tips

♥ Det går selvsagt helt fint å nyte pepperkaker med andre typer blåmuggsoster også, men Stilton er som sagt veldig godt egnet i denne sammenheng. Stilton er en velkjent blåmuggost som finnes i de fleste ostedisker.

♥ Bruk ublandet gløgg rett fra flasken for å få skikkelig god gløggsmak på fikenen.

♥ Både osten og gløggmarinerte fiken holder seg i kjøleskapet. Bare husk å pakke begge deler godt inn hver for seg med plastfolie.

VELDIG kjekt å ha på lur!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pepperkaker-med-blamuggost-og-gloggmarinerte-fiken