Fikenmarmelade med honning og valnøtter



Ingredienser

- ♥ 250 g tørkede fiken
- ♥ 3 dl vann
- ♥ 125 g honning
- ♥ 1 ss sitronsaft
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 1 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Klipp bort stilken på fikenene og skjær dem i mindre biter. Ha bitene i en kjele.

Hell over 2 dl kokende vann og la fikenene ligge i bløt i minst 2 timer.

Ha honning i kjelen og 1 dl vann til.

Tilsett sitronsaft, kanel, vaniljeekstrakt og fint hakkede valnøtter.

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

Ha marmeladen på rent glass og avkjøl.

Tips

♥ 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. Du kan også velge om du vil dele fikenene i små biter så de nesten går i oppløsning ved kokingen, eller om du vil ha større biter som jeg har valgt her.

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

♥ Fikenmarmelade har lang holdbarhet. Oppbevar i kjøleskapet, men ta den som sagt ut av kjøleskapet en god stund før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fikenmarmelade-med-honning-og-valnotter