

## Efterrätt

### Kokta färska fikon med kula vaniljglass

Recept för 8 fikon



Gör så här

Lägg fikon, kanelstång, ingredienser och socker i en kastrull.

Slå på 2 dl cognacsblandning och koka upp. Sänk värmen och sjud under lock i 20 minuter.  
Ta upp fikonen ur grytan och låt dem svalna. Koka ihop lagen.

2 st färska fikon/person  
1 st Hel kanel  
1 dl muscovadosocker  
2 dl Rom, Grand Marnier, Cognac (totalt)  
Citronverbrancy ( Bengt )  
Vaniljglass  
Citronmeliss

Ha Ha Bengt sa  
att vi skulle ha i 1 kg Socker  
- Tror det blev så,  
kokte i >1 timme

**Bengt kommer berätta mer hur detta blir gott**

Skär två snitt i varje fikon så att det öppnar sig som en blomma. Lägg upp i serveringsskålar och skeda lagen över. Servera med 1 kula vaniljglass .

Dekorera med citronmeliss