

Recept voor 4 personen:

Confiture: Deze kunt u het best een dag van tevoren maken!

- 350/400 gr. vijgen
- 1/3 fles rode wijn (bijvoorbeeld een syrah)
- 85 ml. water
- 330 gr. suiker
- tweederde kaneelstokje
- 3 laurierblaadjes
- 3 kruidnagels
- 3 pimentbessen

Laat de in drieën gesneden vijgen 12 uur in de rode wijn met water staan.

Voeg dan alle ingrediënten (*behalve de pimentbessen*) toe en kook zachtjes tot de vijgen zacht zijn.

Haal de vijgen er uit en kook het gezeefde vocht, indien nodig, verder in. Doe dan de vijgen weer terug in deze confiture.

Gebakken Feta

- 100 gr. Bloem, mengen met water tot er een dikke yoghurtstructuur is ontstaan.
- 25 gr. tarwevlokken
- 15 gr. Hele tarwevlokken
- 50 gr. pompoenpitten
- 50 gr. pistachenoten (gedopt)
- 25 gr. Cornflakes, licht gecrusht
- 15 gr. speltvlokken
- 4 plakken feta
- Zonnebloemolie
- 2 eetlepels roze peperbessen

Hak de pistachenootjes en de pompoenpitten grof in de keukenmachine en leg ze in een platte schaal.

Doe 25 gram tarwevlokken in de keukenmachine en maal het tot bloem.

Meng de bloem met het water tot yoghurtdikte en tot alle klontjes verdwenen zijn. Meng het met de notenmix, de gemalen vlokken, het restant aan hele tarwevlokken, de speltvlokken en de cornflakes en knijp het met de hand nog wat fijn.

Druk nu de plakken feta rondom in het mengsel en bak het drijvend in de zonnebloemolie goudbruin.

Laat uitlekken op keukenpapier.

Serveer de warme feta met de vijgen en het sap en bestrooi het met roze peperbessen.

