

# FIGENPÅLÆG

TIL: 4 PERS.  
TID: 30 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

100 g. tørrede figner  
30 g. dadler uden sten  
30 g. nødder eks. hasselnødder,  
mandler eller cashewnødder  
1 slags krydderi (f.eks. vanilje,  
kakaopulver, kanel, stødt inge-  
fær eller citronskal)

## SÅDAN GØR DU

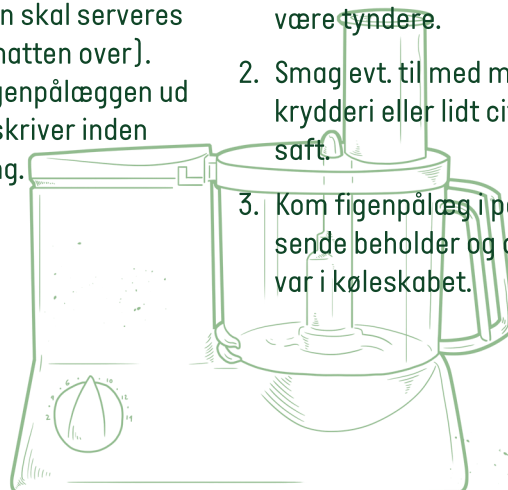
1. Fjern stilken fra figerne.
2. Kom figerne i en foodprocessor sammen med dadler, nødder og krydderi.
3. Blend indtil det bliver en ensartet og findelt masse.
4. Smag evt. figendejen til med mere krydderi eller lidt citronsaft.
5. Du har nu to muligheder:

### Figenpålæg i rulle

1. Rul massen til en tyk rulle og pak den ind i husholdningsfilm
2. Køl rullen af i køleskab indtil den skal serveres (gerne natten over).
3. Skær figenpålæggen ud i tynde skriver inden servering.

### Smørbart figenpålæg

1. Blend figenmassen med 1 dl. vand. Tilsæt evt. mere vand hvis du synes figenmassen skal være tyndere.
2. Smag evt. til med mere krydderi eller lidt citronsaft.
3. Kom figenpålæg i passende beholder og opbevar i køleskabet.



## TIPS OG TRICKS

- Du kan udskifte figner eller dadler med f.eks. tørrede abrikoser, kirsebær eller tranebær eller rosiner.
- Du kan også rulle figenmassen flad med en kagerulle mellem to stykker bagepapir og skære den ud i de ønskede størrelser. Opbevar figenpladerne i køleskab med madpapir imellem.
- Prøv at bruge andre nødder til figenmassen eks. mandler, cashewnødder eller valnødder.