

FIGENPÅLÆG

TIL: 10 PERS.
TID: 30 MIN.



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

300 g tørrede figner

100 g dadler uden sten

100 g nødder eks. hasselnødder,
mandler eller cashewnødder

Krydderi (f.eks. vanilje, kanel,
kakaopulver, stødt ingefær eller
citronskal)

SÅDAN GØR DU

1. Fjern stilken fra figerne og fjern stenene fra dadlerne.
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 skrivelinden servering.

SMØRBART FIGENPÅLÆG

1. Blend figenmassen med 1 dl. vand. Tilsæt evt. mere vand hvis du syntes 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.