Fikenmarmelade med lyse rosiner og Madeira

Ingredienser



♥ 180 g tørkede fiken
- -
♥ 2 dl vann
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl Madeira (se tips)
♥ 1 kanelstang
- -
♥ 120 g lyse sultanarosiner (se tips)
♥ 0,5 dl Madeira (se tips)

Fremgangsmåte

La fiken ligge i bløt i vann, gjerne i et par timer. Rens dem ved å klipp av de korte, harde stilkene.

Skjær eller klipp opp fikenene i mindre biter og ha i en tykkbunnet kjele. Tilsett vann, sukker og Madeira. Ha også kanelstangen i kjelen.

La det hele småkoke uten lokk i ca 15 min. Rør innimellom og pass på at blandingen ikke svir seg. Ta kjelen av platen og fjern kanelstangen. Bruk en stavmikser og mos marmeladen, så alle fikenbiter forsvinner og du får en jevn og glatt fikenmos. Bland i sultanarosiner og en skvett til med Madeira. Småkok marmeladen i ca. 5 min minutter til, så rosinene blir helt bløte. Tilpass tykkelsen på marmeladen med en litt ekstra vann eller Madeira (se tips).

Ha marmeladen i et rent glass eller serveringsskål. Avkjøl i romtemperatur.

Tips

♥ Det er en smaksak hvor tykk man liker marmeladen. Personlig synes jeg den ikke bør være altfor tykk, men heller littegrann flytende når man har den over osten. 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.

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

♥ Tørkede fiken finnes i de fleste matbutikkene nå som vi nærmer oss førjulstiden.

♥ Lysegule rosiner (sultanarosiner) fås i velassorterte matbutikker og en del utenlandske butikker og delikatesseforretninger. Helsekostbutikker har også ofte sultanarosiner i hyllene.

♥ Madeiravin er en portugisisk sterkvin som ligner litt på portvin i smaken. Gir nydelig smak til denne marmeladen! Server gjerne et lite glass Madeiravin sammen med osteanretningen også.

♥ Jeg har her brukt tynne kjeks med nøytral smak, slik at syltetøyet skal komme til sin rett.

♥ Denne Fiken- og rosinmarmeladen er veldig god til alle slags oster. Aller best synes jeg den er til litt sterke blåskimmelsoster.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenmarmelade-med-lyse-rosiner-og-madeira