

## Vijgenbeignets



*Type vijgen:* **Sultane**, Brown Turkey, Figue de Marseille, Bellone, Col de Dame.

*Voor 4 personen:*

16 vijgen, mesclun, 16 gezouten ansjovisjes, 4 el balsamico vinaigrette, beignetbeslag.

*Voor de mesclun:* roquette sla, zomerspinazie, pimpernel, zuring, postelein, paardenbloem, waterkers, jonge spinazie.

*Voor de balsamico vinaigrette:* 50 g balsamico azijn, 300 g olijfolie, 80 g notenolie, 4 g zout, peper, 25 g paarse mosterd uit Dijon.

*Voor het beignetbeslag:* 1 eidooier, 1 eiwit, 1 mp paprikapoeder, 70 g bloem, 60 g water, 1 mp zout.

Maak een sneetje in de vijgen en vul deze met ansjovis. Meng voor het beslag de bloem met het water en voeg de eidooier, de paprika en het zout toe. Klop het eiwit en spatel voorzichtig door het beslag. Houd apart. Meng voor de vinaigrette de mosterd met de

azijn, kruid met zout en peper, Voeg vervolgens voorzichtig de verschillende oliën toe en bewaar de vinaigrette in een fles. Pak de vijgen bij de steel, doop deze in het beslag en frituur gedurende 3 à 4 minuten. Leg ze op keukenpapier. Kruid de mesclun met de vinaigrette en verdeel over de borden. Dresseer de vijgen op de sla en serveer onmiddellijk. U kunt deze vijgen ook zonder mesclun als aperitiefhapje serveren.



## Met olijfolie en citroentijm gebraden vijgen



*Type vijgen:* **Ronde de Bordeaux**, Abicou, Negronne, Brown Turkey, Sultane.

*Voor 4 personen:* 24 vijgen, enkele takjes citroentijm, 12 gecarameliseerde pecannoten, 4 bollen wit balsamico ijs, 4 el olijfolie, 4 el rietsuiker.

*Voor de gecarameliseerde pecannoten:* 200 g pecannoten, 200 g suiker, 4 dl water.

*Voor het witte balsamico ijs:* 85 g suiker, 5 eidooiers, 33 cl melk, 1 vanillepeul, 85 g suiker, 18 cl room, 55 g witte balsamico azijn.

Bereid voor de pecannoten een siroop van het water en de suiker. Voeg de noten toe en laat 2 uur zachtjes koken. Laat de noten na afkoelen uitlekken, frituur ze op 170°C gedurende 4 minuten en leg de noten op een siliconenmatje. Bewaar ze in een gesloten doos. Klop voor het ijs de eidooiers met de suiker. Haal het merg uit de vanillepeul. Kook de melk met het vanillemerg en de suiker. Giet op de eidooiers en kook onder voortdurend roeren tot binding. Laat afkoelen, voeg de azijn

toe en haal door een zeef. Klop de room, voeg deze aan de compositie toe en turbineer. Plaats de vijgen op een bakplaat en leg wat citroentijm op elke vijg. Bedruppel met olie en bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 25 minuten. Haal uit de oven en laat 30 minuten op een warme plaats rusten. Leg zes vijgen op het bord en bedruip met 2 eetlepels bakvocht. Leg een bolletje ijs in het midden. Breek wat pecannoten en leg deze bovenop. Maak af met een takje citroentijm.



## Vijgen chutney



*Type vijgen:* **Sucre vert**, Brunswick Dorée, Longue d'Août, Madeleine des Deux Saisons.

*Ingrediënten voor 8 dl:* 1 kg vijgen, 50 g witte wijn, 50 g Xeres azijn, 1 el plantaardig olie, 7 g knoflook, 5 g korianderzaad, 1 kaneelstok, 2 g peperkorrels, 2 g kruidnagel, 1 g cardamom, 1 g mosterdzaad, 1 mp cayennepeper, 7 g grof zeezout, 100 g rietsuiker.

Snijd de vijgen in vieren, snijd de knoflook in dunne plakjes en stamp de peperkorrels. Voeg alle ingrediënten in een pan, breng snel aan de kook en laat 60 minuten rustig koken. Schrik de pan in koud water en laat afkoelen. Laat de chutney tenminste twee weken in de koeling rijpen, de smaak zal veel beter zijn. Men kan deze chutney meerdere weken in de koeling bewaren.



## Rol van vijgen met pancetta



*Voor 12 stuks:* 6 vijgen uit de compôte receptuur, 6 plakjes pancetta van Noire de Bigorre.

Snijd de vijgen en de pancetta in twee. Rol de vijgen in de pancetta en bak gedurende 3 minuten in de oven van 180°C.



## Eend uit de Dombes, gebraden Marseille vijgen, rode wijnsaus



*Voor 4 personen:* 1 eend uit de Dombes (gestikte eend), Marseille vijgen, kruidenmengsel, rode wijnsaus, vijgenchutney (zie receptuur).

*Voor de wijnsaus:* 1 fles rode wijn, 25 cl blanke fond, 25 cl kalfsfond, 1 ui, 1 el bloem, 2 teentjes knoflook, 25 g boter.

Snijd voor de saus de uien fijn. Doe wat boter in een pan en zweet hierin de uien en de knoflook tot verkleuring. Voeg de bloem toe en laat 4 minuten koken. Voeg de wijn en beide fonds toe, laat tot de helft reduceren op een laag vuurtje en haal door een fijne zeef. Braad de eend rosé op 180°C gedurende ongeveer 25 minuten. Voeg de laatste 5 minuten de ontsaalde vijgen toe. Fileer de borsten en snijd beide in twee. Leg de vijgen op het bord en dresseer de kruiden. Plaats een stuk filet op de vijgen en kruiden. Garneer met de saus en een quenelle van vijgenchutney.



## Kadaïf met Dalmatische vijgen en ganzelever, persillade en portreductie



*Voor 4 personen:* 120 g kadaïf, 200 g ganzelever, 40 g gehakte ui, 40 g gehakte platte peterselie, 15 cl rode porto, 4 Dalmatische vijgen, zwarte peper, fleur de sel.

Snijd de ganzelever in plakjes van ongeveer 4 mm. Laat de porto tot 4 el reduceren. Maak de kadaïf met de handen los meng deze met wat olijfolie en verdeel over ringen van 5 cm diameter. Leg op een ovenplaat en bak gedurende 8 minuten in de oven van 200°C. Haal uit de oven, draai de ringen om en bak nog ongeveer 10 minuten tot goudbruin. Snijd beide uiteinden van de vijgen en smeer de vijgen in met wat olijfolie. Kruid met zout, leg de vijgen op een ovenplaat en bak deze gedurende 4 minuten. Verwarm de ganzelever gedurende 4 minuten in de oven van 200°C. Leg een vijg op het bord met de kadaïf er bovenop. Plaats er voorzichtig de ganzelever op. Smeer met portreductie in. Garneer met ui en peterselie.



## Piña colada van vijgen



*Type vijgen:* **Noire de Caromb**, Bourjassotte Noire, Ronde de Bordeaux, Sultane, Bellone.

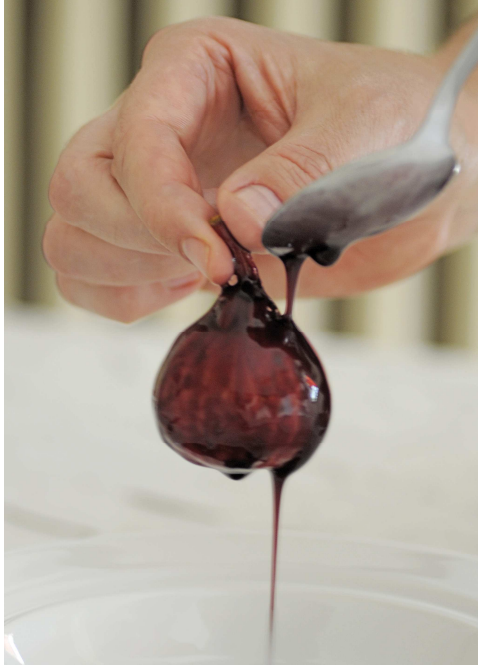
*Voor 12 tequilaglazen:* 360 g vijgensorbet, 180 g water, 95 g room, 95 g crème fraîche, 35 g poedersuiker, 45 g kokosmelk, 10 g limoensap, 20 g blanke rum.

*Voor de sorbet:* 650 g vijgen, 300 g water, 150 g suiker, 1/2 citroen, 2 sinaasappelen, 65 g wijnmoer (facultatief).

Pers voor de sorbet de halve citroen en de sinaasappelen, snijd de vijgen doormidden. Doe alles in de blender, laat 4 minuten draaien en haal door een fijne zeef. Meng de twee roomsoorten met de kokosmelk, het limoensap en de rum, mix enkele minuten en laat 1 uur in de koeling rusten. Verdeel het vijgensap over de 12 glazen en vul ze tot boven af met de piña colada zonder dat deze zich met de andere preparatie mengt. Deze piña colada dient goed als een pré-dessert. U kunt ook wat bruine suiker op de room strooien voor het serveren.



## Pastilière vijgen, in hun eigen sap gemarineerd



*Type vijgen:* **Pastilière.**

Ontvel de vijgen voorzichtig met behulp van een mes. Bewaar de vellen en reserveer de vijgen in de koeling. Weeg de vellen en doe deze in de robot met tweemaal hun gewicht aan water. Mix en haal door een zeef. Nappeer de vijgen met dat sap en plaats 45 minuten in de koeling. Serveer daarna onmiddellijk, want de vijgen zullen nu zeer snel oxyderen.





## Vijgencompôte met sinaasappelschil



*Type vijgen (gedroogde):* **Ronde de Bordeaux**, Grise de Saint Jean, Néfiach, Bellone, Sucrette.

*Ingrediënten:* 600 g gedroogde vijgen, 250 g suiker, 1 l rode wijn, 1 l water, 30 g sinaasappelschil.

Snijd de sinaasappelschil in julienne. Doe alle ingrediënten in een pan, breng snel aan de kook en laat gedurende anderhalf uur rustig koken. Laat daarna afkoelen. Deze bereiding kan als nagerecht, als een farce of als een wildgarnituur dienen.



## Vijgenwijn



*Type vijgen (gedroogde):* **Ronde de Bordeaux**, Abicou, Negronne, Col de Dames.

*Ingrediënten:* 250 g gedroogde vijgen, 175 cl rosé wijn, 260 g suiker, 8 g gedroogde sinaasappelschil, 1 dl vruchtenalcohol 40°.

Snijd de vijgen in twee. Doe alle ingrediënten in een grote fles met een brede hals en sluit af met een dop of een kurk. Haal de sinaasappelschil er na 1 week uit en filtreer de wijn na 6 weken. Bewaar op een frisse plek. Is een ideale Provençaals aperitiefwijn, doch kan ook bij foie gras of chocolade worden geserveerd. De ideale drinktemperatuur is 6 tot 8°C.



## Ceviche van vijgen en garnalen



*Type vijgen:* **Longue d'Août**, Panachée, Abicou, Dalmatie.

*Voor 8 personen:* 500 g vijgen, 750 g gekookte garnalen (20/30), 200 g tomatensap, 18 g limoensap, 9 g honing, 50 g ketchup, 1 tl Worcestershire saus, 30 g witte ui, 18 g olijfolie, 18 g gedroogde tomaten, 12 g verse koriander, tabasco, peper uit de molen.

Ontsteel de vijgen, snijd ze in vieren en reserveer in de koeling. Pel de garnalen, snijd ze in de lengte middendoor en reserveer eveneens in de koeling. Snijd de gedroogde tomaten en de ui in brunoise, hak de koriander en pers de limoenen. Doe 1/3 van het tomatensap plus de honing in een sauteer pan en verwarm langzaam zodat de honing oplost. Voeg dan het restant van het tomatensap, de ketchup, het limoensap en de olie toe. Voeg vervolgens de uien, gedroogde tomaten, koriander, tabasco en Worcestershire saus toe. Meng goed en bewaar tenminste 1 uur in de koeling. Voeg bij het serveren de vijgen en garnalen toe. In Mexico wordt de ceviche traditioneel geserveerd met gezouten crackers.

