

Reserva de Familia Pedro Ximenez

Geen moeilijker nagerecht om een wijn bij te vinden dan chocolade, met zijn krachtige, diepe smaak. Eigenlijk is er maar één goede keuze: de Pedro Ximénez van Bodegas Malaga Virgen uit Malaga. Een dessertwijn die vol en delicaat is als een lekkere bonbon. Een heerlijke, zoete finale! Intense donkerbruine kleur. Krachtige geur met indruk van rozijnen en gedroogde vijgen, die mooi in de smaak terug komen. Intens zoet en zeer lange finale.

HIGOS RELLENOS

Ingrediënten:

(voor 6 personen)

- 175 gr honing
 - 125 ml donkere zoete sherry
 - 1/4 tl kaneel
 - 18 grote gedroogde vijgen
 - 18 hele blanke amandelen
 - 100 gr pure chocolade
 - boter voor het invetten
 - geslagen room of crème fraîche
- Roer de honing, sherry, kaneel en vijgen met 375 ml water in een pan op hoog vuur door.
 - Breng aan de kook, zet laag en laat 10 minuten pruttelen.
 - Haal van het vuur en laat 3 uur staan
 - Haal de vijgen uit de pan en bewaar het vocht.
 - Verhit de oven op 180 graden
 - Zet de pan weer op het vuur en laat het vocht inkoken tot een siroop
 - Maak een sneetje in de vijgen en vul die met een paar stukjes chocolade en een amandel
 - Leg de vijgen in een ingevette ovenschaal en zet deze 15 minuten in de oven of tot de chocolade gesmolten is.
 - Geef per persoon 3 vijgen met een beetje siroop en een schepjes room.