

Hopbelleke-saus met vijgen

- Neem 1 fles hopbelleke, laat deze 1 dag staan (dan kan de gist zich op de bodem vastzetten).
- Schenk $\frac{3}{4}$ van de inhoud rustig in een pannetje (voorkom dat de gist los komt van de bodem, de gist beïnvloed de smaak).
- Breng het bier rustig aan de kook en laat het $\frac{2}{3}$ inkoken
- Doe er 5 eetlepels saus van verse vijgen en mandarijntjes bij en beng het aan de kook. De saus is nu klaar.
- Wil je de saus wat dikker hebben? Neem het restant van het bier, los er 2 theelepeltjes maïzena in op en breng dit samen met de saus aan de kook

Deze saus is lekker met rood vlees en gegrilde tonijn

Saus van verse vijgen en mandarijntjes

- 1 kg verse vegen
- 3 mandarijntjes in partjes en deze halveren
- 5 bolletjes stemgember gesnipperd
- Sap van 2 limoenen
- 300 gr suiker (geleisuiker)
- 2 eetlepels honing

Bereiding:

- Maak de vijgen schoon, schil ze en snij ze in plakken. Doe dit in een pan.
- Doe er de gehalveerde partjes mandarijn (geen pitten) en sap van de limoenen bij, daarna ook de gesnipperde gember en voeg de suiker toe
- Breng alles rustig roerend aan de kook
- Kook zachtjes door tot de suiker is opgelost en voeg de honing toe. Nog even roeren en klaar is kees.
- Pak schone jampotten en deksels (gesteriliseerd), schep de hete saus in de potten tot deze bijna vol zijn. Pas op: de pot wordt erg heet. Giet een beetje whisky op de saus en sluit de deksel (stevig)
- Zet de pot op z'n kop weg om af te koelen. Als je goed hygiënisch gewerkt hebt is deze saus de hele winter houdbaar.



Deze vijgensaus gaat prima in Hopbellekesaus. Iets anders? Serveer 'm als toetje over ijs...