

## Oppskrifter 4.5.2003 - Klubbmøte hos Jan Morten

### **Karamelliserte fiken med champagne-sabayonne**

**Karamelliserte fiken:**

**200g sukker**

**1 1/4dl vann (kan med fordel sløyfes, fant vi ut)**

**8 små, friske fiken**

**Champagne-sabayonne**

**4 eggeplommer**

**60g sukker**

**1 1/4dl champagne eller musserende hvitvin**

**Kok opp sukker og vann, og rør til sukkeret er smeltet. La det koke i 5-8 minutter til det er lysebrunt. Ta kjelen av varmen og dypp en og en fiken i sukkerblandingen. Hold fikenene i stilkene og vær forsiktig. Dypp raskt i isvann så karamellen blir hard, og sett dem på tallerkner etter hvert.**

**Visp sammen eggeplommer, sukker og vin. Sett bollen over kokende vann, ikke boblekok, og visp til sausen er tykk og kremaktig, ca. 5 minutter. Server den varm til fikenene.**

### **Drikke**

**Martini Asti**