Päronchips, kanderade mandlar och syltade fikon till ostbrickan

Hårda päron
1 1/4 dl. vatten
2 dl. socker
1 1/2 msk. glukos
1/2 dl. citronsaft

2 dl. skalad hel mandel
1 dl. socker

6 st. fikon (färska)
1 dl. portvin
1 dl. rött vin
1 dl. vatten
1 dl. socker

Koka ihop en lag av glukos, vatten, citron och socker. Hyvla päronen tunt på mandolin och lägg i lagen i 30 min.
Ta upp ur lagen och torka i ugnen med luckan på glänt på 75 grader i ca. 4 timmar.

Värm upp mandlarna i ugnen, häll över i en varm panna och strö på lite socker då och då under tiden du skakar pannan tills mandlarna har ett jämt sockerskikt. Gör man så här så blir det inte en enda stor mandelkaramellkaka av allt. Bred ut på smörpapper för att svalna.

Häll vin och portvin i en kastrull och koka ner till 1/3. Koka upp vattnet med sockret. Blanda ihop sockerlag och reduktion. Klyfta fikonen och koka dem 2 min. i lagen. Låt svalna.

Servera till kraftiga grönmögelostar som tex. roquefort och saint agur.

Älskar mat sedan 1954