

Zuidvruchten op kruidkoek

Ingrediënten

- 200 gram gedroogde abrikozen
- 200 gram gedroogde pruimen
- 125 gram rozijnen
- 12 gedroogde vijgen
- 1 kruidnagel
- 1 kaneelstokje
- 3 theezakjes
- 1 sinaasappel
- 1 citroen
- 4 eetlepels suiker
- kruidkoek
- een halve liter vanille-ijs

Werkwijze

1. Laat de theezakjes 5 minuten in 50 centiliter heet water trekken. Was de gedroogde vruchten en laat ze 6 uur in de thee trekken.
2. Pers de sinaasappel en de citroen uit. Was de rozijnen.
3. Doe de vruchten in een pan met het weekvocht, de sap van de citroen en de sinaasappel, de rozijnen, de kaneel, de kruidnagel en de suiker en laat dit 30 minuten zachtjes koken. Haal de zuidvruchten en de rozijnen eruit. Laat het vocht inkoken.

4. Leg plakjes kruidkoek op dessertbordjes (anderhalf per persoon), leg wat warm fruit op de koek en giet er wat saus over. Leg er een bolletje ijs naast.
5. Direct serveren.