



Elvea, een feest uit Italië

Compote van vijgen en tomaat met grissini



Ingredienten voor 4 Personen

2 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1	sjalot
eetlepels	olijfolie
12	vijgen
80 g	suiker
2 dl	rode wijn
handvol	verse basilicum
	peper
	zout
	grissini

Bereiding

Snipper de sjalot en zet aan in een beetje olijfolie.

Snijd de vijgen in blokjes en voeg toe.

Bestrooi met de suiker en karamelliseer.

Voeg er het tomatenconcentraat bij en bak even op.

Blus met de rode wijn.

Kook tot een lichte compote.

Werk af met basilicum en kruid met peper en zout.

Serveer met grissini.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

