**Gebakken vijgen**

vijgen
peper van de molen

**olijfoliespray**
**vloeibare honing**
**Licor 43**

Was de vijgen en halveer ze. Bestuif de bodem van een brede pan met olijfoliespray. Verhit de pan en leg er dan de vijgen in, met de snijkant naar onder. Laat ze een minuutje bakken en keer ze om.

Smeer de snijkanten van de vijgen in met een borsteltje en vloeibare honing. Breng op smaak met een paar draaien uit de pepermolen, zonder te overdrijven evenwel.

Giet een borrelglas Licor 43 in de pan en hussel de vijgen goed dooreen. Controleer met een vork of de vijgen voldoende gaar zijn en dien ze op als bijgerecht bij een gourmet, winterbarbecue of wildschotel.