**Vijgencompote met abrikozen en kaneel**

40 verse vijgen

200 g gedroogde abrikozen

**20 cl marsala wijn**

**4 g agar agar**

**1 koffielepel kaneelpoeder**

Was de vijgen, verwijder de steeltjes en snijd ze in vier delen. Snipper de gedroogde abrikozen. Doe beiden in een kookpot en giet er een glas marsala bij. Breng aan de kook en laat een half uurtje sudderen onder halfgesloten deksel. Voeg een koffielepeltje kaneelpoeder toe en 4 gram agar agar. Laat nog een minuutje doorkoken.

Zet af het vuur, de handmixer in de pot en pureer de bereiding. Laat nog even uitdampen en afkoelen. Schep de compote dan in glazen potjes. Klaar voor gebruik!