



Kroatië

Smokvenjak

Vijgentaart

1 kg. gedroogde vijgen
250 gr. grof gehakte walnoten of geroosterde amandelen
2 dl. brandewijn
venkel of laurierblad

Maal de vijgen fijn in een vleesmolen of een keukenmachine. Meng ze met de grof gehakte noten.

Giet er geleidelijk de cognac bij tot de massa een dusdanige consistentie heeft dat je er "broodjes" van kunt kneden.

Traditioneel worden ze gedroogd in de open lucht, maar daar is het in Holland natuurlijk te koud en te nat voor. Droog ze daarom in een oven op 80°C., gedurende ongeveer 40 minuten.

Als ze zijn afgekoeld versier je ze met een takje venkel of een laurierblad en verpak je ze in plasticfolie.