

## Marinert grillost med flaskegresskarnudler

### Ingredienser: Gir 2 middagsporsjoner

1 pkg. ROUGETTE Bon·fire □ Marinated Grilling Cheese with Herbs

2 spiseskjeer smør

10 oz. flaskegresskarnudler

3 spiseskjeer friske tesalvieblader, finhakket

1/2 kopp granateplefrø

Smak til med salt og pepper 2 kopper kokt brunris

1/4 kopp kikerter på boks, avrent og skylt (valgfritt)

Valgfri garnityr: avocado, koriander, sitron- eller limebåter



### Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. Plasser en stor støpejernspanne på grillen. Fjern Marinated Grilling Cheese fra pakningen og putt i grillfolie. Plasser grillosten i folie på grillen, lukk lokket og grill i 5 minutter.
2. Etter fem minutter fjern grillfolien forsiktig fra grillen, snu osten og erstatt på grillen. Fortsett å steke i 3-5 minutter til, fram til osten er gyllen, men fortsatt fast. Fjern osten fra grillen og la kjøle i 5 minutter.
3. Når det er kjølig nok til å håndtere, kutt opp osten i terninger.
4. Når osten kjøler seg ned, tilsett smør til en varm støpejernspanne på grillen. La smøret smelte og begynne å bli brunt (omtrent 1 minutt). Så snart smøret begynner å bli brunt og velluktende legg til flaskegresskarnudlene og tesalvien. Vend nudlene hyppig til de blir nokså myke og stekt gjennom, omtrent 3 minutter.
5. Fjern pannen fra grillen. Smak til med salt og pepper og topp så med osteterningene og granateplefrø. Server med en gang.

Har du ikke lyst å grille? Da kan du tilberede Marinated Grilling Cheese i ovnen etter instruksjonene på pakningen og tilberede flaskegresskarnudlene i en stekepanne på kokeplate.