

Grillet marinert Semi Soft Cheese Sandwich med ristet paprika og hurtig syltet rødløk på rundstykker

Ingredienser: Gir 2 sandwicher

- 1/2 kopp hvit eddik
- 1/2 kop vann
- 2 spiseskjeer sukker
- 2 teskjeer kosher salt
- 1 liten rødløk, tynt skivet
- 2 porsjoner BonFire Marinated Semi Soft Cheese
- 8 unser skrapet ristet paprike, avrent og klappet tørt med et papirtørkle
- 1/4 kopp baby ruccola
- 2 rundstykker, delt i to



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middels varme. Bland sammen eddik, vann, sukker og salt i en liten skål som tåler mikrobølgeovn, og varm i mikroen på høy i 2 minutter.
2. Fjern eddikblandingen fra mikroen og legg til løk. Sørg for at løken er helt dekket i eddikblandingen. Dekk over med et lokk eller aluminiumsfolie og la blandingen hvile i minst 15 minutter. I mellomtiden, fjern Marinated Semi Soft Cheese fra pakningen og plasser det i grillfolien. Plasser folie på forvarming og lokk grilllokket. Grill osten i 5 minutter over middels varme.
3. Etter fem minutter, bruk en stekespatte til å snu osteporsjonene forsiktig i folien og grill i fem minutter til, fram til osten akkurat har begynt å smelte. Fjern folien fra grillen og la hvile i 5 minutter. I mellomtiden plasser rundstykkene på den varme grillen, med siden ned og grill til de er litt ristet. Sil ut marinaden fra den syltede løken.
4. For å sette sammen sandwichene, plasser strimler med ristet paprika på bunnen av hvert rundstykke etterfulgt av halve ruccolaen. Topp hver sandwich med en porsjon Marinated Semi Soft Grilling Cheese, og halvparten av den syltede løken. Server med en gang.