

Grillet ost og sprøstekt eple med tyttebær

Ingredienser: 2 dessertporsjoner

- 2 ROUGETTE Bonfire grilloster - mild
- 1 stort eple, skrelt, kjernehus fjernet og skåret i skiver
- 1/4 kopp tørkede tyttebær
- 4 ss smør, skåret i små terninger
- 2 ss brunt sukker
- 1/2 kopp valnøtter, hakket
- Grahamkjeks for servering



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middels varme.
2. Ta ut grillostene og grill dem i henhold til instruksjonene som følger med pakken.
3. I mellomtiden legger du epleskivene, tyttebær, smør, brunt sukker og valnøtter i en støpejernspanne. Plasser pannen på grillen og stek i 10 minutter, helt til smøret er smeltet og eplene begynner å mykne.
4. Når ostene er sprøe og gygne på utsiden, flytt dem til pannen og øs blandingen av epler og valnøtter over toppen.
5. Ta pannen forsiktig fra grillen og server umiddelbart med grahamkjeks for dypp.

Har du ikke lyst til å grille? Du kan ganske enkelt tilberede grillostene og blandingen av epler-tyttebær-valnøtter ved å bruke en stekepanne på ovnsplaten.