

Grillet Soft Ripened Cheese Burger med Grillet løk, honningsennep og fikensyltetøy på en Pretzel Bun

Ingredienser: 2 porsjoner

2 porsjoner BonFire Soft Ripened Cheese

1 stor mild løk, slik som Vidallia, Walla Walla eller Red, skrelt og skivet i 1/2" tykkelse

1 spiseskje olivenolje

2 teskjeer sukker

2 pretzel buns, delt i to

Garnityr: 1 spiseskje fikensyltetøy, 1 spiseskje honningsennep, 1/4 kopp fersk babyspinat



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme.
2. Pensle hver side av løkskivene med olivenolje og dryss et jevnt lag med sukker på begge sider. Plasser løkskivene og osteporsjonene på grillen. Lukk lokket og la det grille i 5 minutter eller fram til det kommer grillskorpe på osteporsjonene og løkskivene.
3. Bruk en stekespatte til å snu løken og osten. Fortsett å grille i 5 minutter til. Plasser spit pretzel buns på grillen med innsiden ned de siste 2 minuttene, eller fram til de er ristet.
4. Fjern rundstykkene, løken og osten fra grillen. Sett sammen burgerne ved å smøre et lag med fikensyltetøy og et lag med honningsennep på begge delene. Topp brødbunnene med grillet løkskiver, halve babyspinaten, en grillet Soft Ripened Cheese og brødtoppen. Server med en gang.