

## Grillede osteskiver med bacon, tyttebær og Dijon-sennep

### Ingredienser: 2 porsjoner:

- 2 ROUGETTE Bonfire grilloster - mild
- 4 skiver bacon
- 2 ss tyttebærsaus, hermetisert
- 2 ss Dijon sennep
- 2 mini pretzel-boller, halverte
- Garnityr: 1/4 kopp fersk ruccola



### Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middels varme.
2. Ta grillostene ut av pakken og stikk hull i dem med gaffel på begge sidene i henhold til instruksjonene som følger med pakken. Plasser ostene på den varme grillen sammen med baconskivene. Grill over middels høy varme i 4 minutter, drei ostene en gang for å få et fint grillmønster.
3. Bruk en stekepade for å vende ostene og baconskivene forsiktig. Grill i 4 minutter til helt til ostene er litt brune og baconskivene er sprøe.
4. Plasser de halverte pretzel-bollene på grillen med den kuttete siden ned i de siste 2 minuttene av tilberedningstiden, eller til bollene er ristet.
5. Ta bollene, baconskivene og ostene fra grillen. Legg sammen hamburgerne ved å påføre et lag av tyttebærsaus på bunnen av begge bollene og sennep på toppen av begge bollene. Topp hver bunn med grillet ost, to baconskiver, halvparten av ruccola og toppen av bollen. Serveres umiddelbart.

Har du ikke lyst til å grille? Du kan ganske enkelt tilberede grillostene, baconskivene og bollene ved å bruke en stekepanne på ovnsplaten.