

Grillet fiken og Soft Ripened Cheese salat med rucola og honning balsamico vinaigrette

Ingredienser: Gir 8 Appetizer Porsjoner

- 8 ferske fikener, delt i to
- 2 skiver BonFire Soft Ripened Cheese
- 3 spiseskjeer + 2 teskjeer extra-virgin olivenolje, delt
- 1 spiseskje balsamico
- 2 teskje honning
- Juicen til 1/2 appelsin
- Salt og nykvernet svart pepper
- 4 unser rucola
- 2 teskjeer hakkede pistasienøtter



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. Pensle de kuttede sidene til hver fiken halvdel med 2 teskjeer olivenolje. Plasser fikenhalvdelene på den varme grillen, med den kuttede siden ned, sammen med begge skivene av BonFire Soft Ripened Cheese på grillen. Grill over middelshøy varme i fem minutter.
2. Etter fem minutter, bruk tang for å snu osten. Fortsett å grille den andre siden i fem minutter til. Fjern fiken og osten fra grillen. Flytt det til et skjærebrett og la det kjøle ned i fem minutter før håndtering. Mens fikene og osten kjøler seg ned bland sammen balsamico, honning og appelsinjuice i en liten skål. Tilsett 3 spiseskjeer med olivenolje og visp for å blande sammen. Smak til med salt og pepper og legg til side.
3. Når det er kjølig nok til å håndtere kan du kutte osteporsjonene i terninger. For å servere bland rucola med halvparten av vinaigretten i en liten skål og plasser det på et serveringsfat. Topp det med fiken og ost i terninger. Hell over resten av vinaigretten og strø på med pistasienøtter.