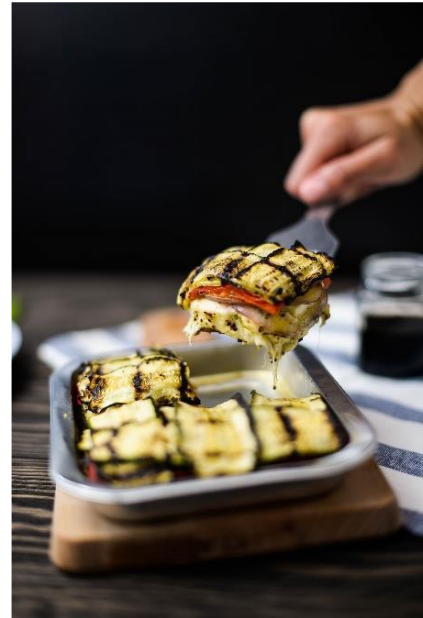


Grillet grønnsak og marinert Semi Soft Cheese “Lasagna” Stacks

Ingredienser: 2 porsjoner

- 1 liten squash, kuttet på langs til 1/4 tomme strimler
- 1 liten rødløk, skåret i skiver til 1/4 tomme rundinger
- 1 teskje olivenolje
- 2 porsjoner BonFire Marinated Semi Soft Cheese
- 4 unser skrapet ristet paprika, avrent og klappet tørr med papirtørkler
- Garnityr: fersk finhakket basilikum, 2 teskjeer balsamicosirup



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. Pensle begge sidene av squashstrimlene og runde løkskivene lett med 2 teskjeer olivenolje. Når grillen er på middelshøy varme, plasser squashstrimlene og de runde løkskivene direkte på grillristen. Lukk grilllokket og la steke i 5 minutter over middels varme.
2. Etter fem minutter, bruk tang til å forsiktig snu squashstrimlene og de runde løkskivene til den andre siden og la grille tildekket i fem minutter til. Fjern squashstrimlene og løken fra grillen og plasser det på et fat. Når det er kjølig nok til å håndtere legg halve squashstrimlene på langs på bunnen av Marinated Semi Soft Cheese grillpannen. Strimlene skal delvis overlape.
3. Bryt opp de runde løkskivene til individuelle ringer og spre dem jevnt over squashstrimlene. Fjern Marinated Semi Soft Cheese fra emballasjen og plasser det over løkringene. Topp det med ristet paprika og resten av squashstrimlene.
4. Plasser pannen på en varm grill. Lukk grilllokket og stek i 10 minutter over middelshøy varme, eller fram til osten smelter og begynner å boble og får grillskorpe rundt kantene på pannen. Når du skal servere, flytt grillfolien til en ildfast form og garner med balsamicosirup og finhakket basilikum. Skjær det opp i to biter og server det når det er varmt.