

Grillost og fiken med gresskarfrø ristet i honning og smør

Ingredienser: 8 forrettersjoner

4 små, ferske fiken, halvert

2 ss olivenolje

2 ROUGETTE Bonfire grilloster - mild

1/4 kopp gresskarfrø uten skall

1/2 stykke smør (ca. 60 g.)

3 ss honning

Garnityr: Rosmarin, crostini brød eller kjeks



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middels høy varme. Ta begge grillostene ut av pakken og stikk hull i dem med gaffel på begge sidene i henhold til instruksjonene som følger med pakken.
2. Pensle den kuttede siden av hver enkelt fikenhalvdel med olivenolje. Legg fikenhalvdelene på den varme grillen, med den kuttede siden ned sammen med begge grillostene. Grill ostene og fikenene over middels høy varme i 4 minutter.
3. Når grillmønster vises på undersiden, bruk en tang til å snu osten. Grill på den andre siden i 4 minutter til.
4. I mellomtiden smelter du smøret i en liten støpejernspanne på grillen. Tilføy gresskarfrøene og stek dem, rør ofte inntil frøene er ristet og smøret er brunet (omtrent 2 minutter). Flytt pannen fra varmen og visp honningen inn.
5. Ta fikenene og osten fra grillen.
6. Plasser ostene på et serveringsfat og topp hver runde med halvparten av fikenene. Øs gresskarfrøene og honningen over toppen og server med crostini eller kjeks

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