

## Marinert grillost og vegetarbowl

### Ingredienser: Gir 2 middagsbowls

- 2 fedd hvitløk, finhakket
- Juicen og skallet til 1 sitron
- 2 teskjeer Dijonsennep
- 1 teskje kosher salt
- 1/2 teskje nykvernet pepper
- 6 spiseskjeer olivenolje
- 1 pkg. ROUGETTE Bon·fire Marinated Grilling Cheese with Herbs
- 6 grønnkålblader, vasket og tørket
- 1 søtpotet, skåret i 1/2 tomme tykke rundinger



### Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. I en middelsstor skål, bland sammen hvitløk, juicen og skallet til en sitron, sennep, salt, pepper og olivenolje, og visp til det blir emulgert.
2. Pensle begge sidene til grønnkålen og søtpotet med dressingen. Legg til side resten av oljeblandingen til bruk som dressing. Fjern Marinated Grilling Cheese fra emballasjen og plasser i grillfolie. Ordne til søtpoteter, grønnkål og grillost i folie på grillen, lukk lokket og tilbered i 5 minutter.
3. Etter 5 minutter, snu søtpotetene og grønnkålen på grillen. Fjern forsiktig grillfolien fra grillen, snu osten og erstatt på grillen. Fortsett å grille i 3-5 minutter til, fram til osten er gyllen, men fortsatt fast, søtpotetene er myke og grønnkålen er sprø.
4. Fjern osten og grønnsakene fra grillen og la det kjøle i 5 minutter. Når det er kjølig nok til å håndtere, kutt opp osten og søtpotetene i terninger og kutt grønnkålen i små strimler.
5. Fordel risen i to serveringsskåler, topp hver av skålene med halve grillosten, søtpotetene, grønnkål, kikerter (om du bruker det) og andre valgfrie garnityrer. Hell dressingen over og server med en gang.

Har du ikke lyst å grille? Da kan du tilberede Marinated Grilling Cheese i ovnen etter instruksjonene på pakningen. Mens Marinated Grilling Cheese steker, kutt opp søtpoteter i terninger og kutt opp grønnkålen; stek det så i en stekepanne med dressingen på kokeplate