

Greek Style Marinated Semi Soft Grilling Cheese, Tomato and Cucumber Dip with Pita Chips

Ingredienser: Gir 4 appetizer porsjoner

2 porsjoner BonFire Marinated Semi Soft Cheese

1/3 kopp druetomater, delt i fire

1/3 kopp agurk uten frø, kuttet opp i terninger

3 spiseskjeer rødløk, finhakket

Vinaigrette Ingredienser:

2 teskjeer fersk dill, finhakket

1 teskje fersk basilikum, finhakket

2 teskjeer rødvinseddik

2 teskjeer olivenolje

Smak til med salt og pepper

Server med pitachips til å dyppe med



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. Mens grillen varmer seg opp, bland sammen tomater, agurk og rødløk i en middelsstor skål. Fjern Marinated Semi Soft Cheese fra pakningen og plasser det i grillfolie. Plasser folien på varmen og lukk grilllokket. Grill osten i 5 minutter over middelshøy varme.
2. I mellomtiden bland sammen ingrediensene for vinaigretten i en liten skål og visp sammen. Hell vinaigretten over tomatblandingen og bland det godt sammen. Smak til med salt og pepper. Etter fem minutter gå tilbake til grillen og bruk en stekespatte til å snu osteporsjonene i folien og grill i fem minutter til, fram til osten har smeltet og begynt å få grillskorpe på kantene.
3. Flytt grillfolien til et ildfast Brett og topp den smeltede osten med tomatblandingen. Server med en gang sammen med pita chips for å dyppe med.