

Grillet fersken og myk, moden ost Ristet brød med fersk mynte og honning

Ingredienser: 8 forrettersporsjoner

- 1 stor, moden fersken, uthulet og delt i to like deler
- 1 teskje olivenolje
- 2 skiver BonFire myk, moden ost
- 4 skiver flerkornbrød
- 1 spiseskje honning
- 2 spiseskjeer ferske mynteblad, finhakket



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middels høy varme.
2. Pensle den kuttede siden av hver enkelt ferskenhalvdel med olivenolje. Legg ferskenhalvdelen på den varme grillen, med den kuttede siden ned mot grillen sammen med begge skivene av den myke, modne BonFire-osten. Grill over middels høy varme i fem minutter.
3. Bruk en tang til å vende osten etter fem minutter. Fortsett grillingen på den andre siden i fem minutter til.
4. Ta ferskenene og osten fra grillen. Flytt dem til et skjærebrett og la dem avkjøle seg i fem minutter før du bearbeider dem.
5. Mens ferskenene og osten kjøler seg ned reduserer du varmen til medium og legger brødsnivene på grillen. Grill brødet i ett minutt eller inntil det er ristet med grillmønster. Vend brødet og rist det på den andre siden i ett minutt eller mer. Ta brødet av grillen.
6. Skjær hver ferskenhalvdel i 8 tynne båter, slik at du i det hele får 16 båter av fersken. Skjær hver osteskive i 8 tynne strimler. Legg ferskensnivene og ostestrimlene på hver skive av ristet brød i et vekslende mønster. Drypp honning på hver skive og strø på fersk mynte. Skjær hver skive ristet brød i to og server med én gang.