

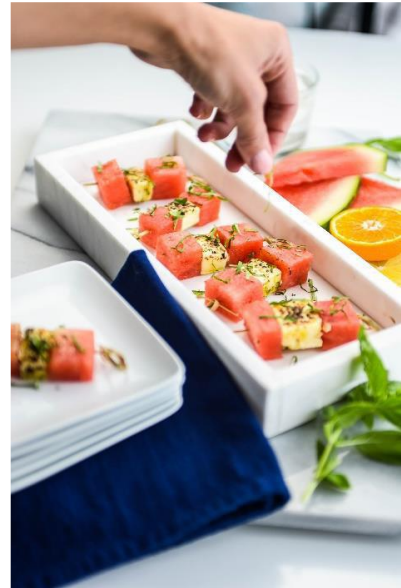
Grillet marinert Semi Soft Cheese og vannmelonslag med basilikum

Ingredienser: Gir 6 appetizer porsjoner

2 porsjoner BonFire Marinated Semi Soft Cheese

1/4 av en liten vannmelon uten frø, med skallet fjernet og kuttet inn i skiver på 1/2 tomme

1/4 kopp fersk basilikum, tynt oppskåret



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme.
2. Fjern BonFire Marinated Semi Soft Cheese fra pakningen og plasser folie på den forvarmede grillen. Lukk lokket og grill over middels lav varme i 5 minutter. Snu begge osteporsjonene og grill i 4 minutter til.
3. Når osten er varm, men fortsatt fast, fjern folien fra grillen og la hvile i 2 minutter. Når osten er kjølig nok til å håndtere fjern begge porsjonene fra folien og skjær opp hver bit diagonalt for å lage tre biter.
4. Kutt opp vannmelon skivene til biter i lignende størrelse. Plasser en vannmelonbit på serveringsfat, toppet med en skivet Marinated Semi Soft Grilling Cheese og strø over med fersk basilikum. Server med en gang.