

Grillet ostebrett med asparges og melon

Ingredienser: 8 forrettersporsjoner

- 1 bunt frisk asparges, harde ender skåret av
- 1 "demi" pariserloff eller halvdelen av en hel pariserloff, skåret i 8 runde skiver
- 1 spiseskje olivenolje
- 2 skiver BonFire myk, moden ost
- Ca. 120 g. skinke
- 1/2 honningmelon, som kjernene er tatt ut av og formet til kuler med en melonskje
- 1 kopp hele kirsebær
- 1 spiseskje fersk mynte, finhakket + pluss mer for å garnere brettet
- 1 spiseskje balsamisk glasur, for å dryppe på



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middels høy varme.
2. Pensle begge sidene av hver brødslice med olivenolje. Vend aspargeshodene i den gjenværende olivenoljen. Legg aspargeshodene og de myke modne BonFire-osteskivene på grillen. Lukk lokket og grill over middels høy varme i fem minutter
3. Bruk en tang for å vende aspargesen og osten etter fem minutter. Fortsett grillingen på den andre siden i fem minutter til. Legg de runde brødsliceene på grillen og rist dem til de er gylne, omtrent 2 minutter på hver side.
4. Ta aspargesen, osten og den ristede pariserloffen fra grillen. Flytt disse til ostebrettet.
5. Legg skinken, melonen og kirsebærene rundt aspargesen, osten og brødet på ostebrettet. Topp med fersk mynte og noen dråper av balsamisk glasur, og server umiddelbart.