

Grillost og eggsandwicher med bacon

Ingredienser: Gir 4 middagsporsjoner

- 2 ROUGETTE Bon·fire Grilling Cheeses -Mild
- 4 skiver kanadisk bacon
- 2 spiseskjeer smør
- 4 egg
- 4 engelsk muffins, delt
- 1 kopp fersk babyspinat
- 2 skiver tomat



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. Fjern Grilling Cheeses fra pakningen og stikk med en gaffel på begge sider etter instruksjonene på pakningen. Plasser osten på en varm grill, sammen med kanadisk bacon. Grill over middelshøy varme i 4 minutter, snu osten en gang for å lage grillmerke.
2. Etter 4 minutter bruk tang for å snu på osten og på kanadisk bacon. Grill på den andre siden i 4 minutter, og fjern så ost og bacon fra grillen og la hvile i 5 minutter.
3. Mens osten kjøler seg ned, plasser en stor støpejernspanne på grillen. Tilsett 1 spiseskje med smør på pannen og la det smelte. Når det har smeltet ha i to egg. Lukk grilllokket og la det steke til eggehviten er stekt og plommen fortsatt er litt rennende ("sunny side up"), omtrent 3 minutter. Overfør eggene forsiktig til et fat og gjenta med resterende smør og egg.
4. Plasser engelsk muffins på grillen, med kuttet side ned og grill i 2 minutter til de er ristet og har fått grillskorpe. Når osten er kjølig nok til å håndtere, bruk en skarp kniv til å skjære osten forsiktig i fire biter.
5. Lag sandwicher ved å plassere en skive med kanadisk bacon på en engelsk muffin, etterfulgt av en skive tomat, legg til to skiver med Soft-Ripened Cheese, 1/4 kopp med babyspinat og et egg, og topp det med lokket til engelsk muffin. Gjenta for resten av sandwichene.

Har du ikke lyst til å grille? Da kan du tilberede Grilling Cheeses, bacon, og egg på en stekepanne over en platetopp.