

## Marinert grillost ated Grilling Cheese Bite-Size Gresk salat

### Ingredienser: Gir 28 appetizers

- 2 fedd hvitløk, finhakket
- Juice og skall til 1 sitron
- 2 teskjeer fersk dill, finhakket
- 1 teskje kosher salt
- 1/2 teskje nykvernet pepper
- 6 spiseskje olivenolje
- 1 pkg. ROUGETTE Bon·fire Marinated Grilling Cheese with Herbs
- 28 Kalamata oliven
- 28 miniagurker uten frø, oppskåret i skiver
- 7 cherrytomater, delt i fire
- 1 liten rødløk, kuttet opp i båter
- 28 cocktailpinner



### Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. I en middelsstor skål, bland sammen hvitløk, juice og skall av en sitron, dill, salt, pepper og olivenolje, og visp til det emulgerer. Sett vinaigretten til side for servering.
2. Fjern Marinated Grilling Cheese fra pakningen og plasser i grillfolie. Putt grillost i folie på grillen, lukk lokket og grill i 5 minutter.
3. Etter fem minutter, fjern folien fra grillen, snu osten og erstatt på grillen. Fortsett å steke i 3-5 minutter til, fram til osten er gyllen, men fortsatt fast. Fjern osten fra grillen og la kjøle ned i 5 minutter. Når det er kjølig nok til å tilberede, kutt osten i terninger.
4. Tre en cocktailpinne med en Kalamata oliven, en skivet agurkbit, en tomatbit, en terning med Marinated Grilling Cheese og løkbåt. Gjenta til alle ingrediensene er brukt opp. Plasser pinnene på et serveringsfat med vinaigrette på siden til dypping og for å helle over.

Har du ikke lyst til å grille? Da kan du tilberede Marinated Grilling Cheese i en ovn etter instruksjonene på pakningen.