

Marinert grillost og rosenkålgrateng

Ingredienser: Gir 2 tilbehørsporsjoner

- 1/2 lb. rosenkål,
- endene tilskåret og tynt skåret i 1/4 tomme rundinger
- 1 fedd hvitløk, finhakket
- 1/2 liten sjallotløk, skrelt og tynt skåret
- 1 spiseskje olivenolje
- 1/4 kopp fløte
- 1/2 teskje salt
- 1 teskje pepper
- 1 pkg. ROUGETTE Bon·fire Marinated Grilling Cheese with Herbs



Slik gjør du:

1. Forvarm grillen til middelshøy varme. Legg til side den innpakkede Marinated Grilling Cheeses og bruk grillfolie for å tilberede rosenkålen. Bland sammen rosenkål, hvitløk, shallotløk og olivenolje i en liten skål til det er godt blandet. Plasser blandingen i grillfolien.
2. Plasser folien på grillen og vend om innimellom til rosenkålen er sterk grønn og mør, og begynner å få grillskorpe, omtrent 15 minutter.
3. Fjern folien fra grillen og tilsett fløte. Pakk ut Marinated Grilling Cheeses og plasser de oppå ved å bruke baksiden av stekespaden til å presse osten lett ned i pannen. Ta pannen tilbake på grillen.
4. Lukk grillen og stek i 15 minutter til. Fjern fra grillen når osten har smeltet og er gyllen. La gratengen hvile i 5 minutter før du serverer.

Har du ikke lyst til å grille? Da kan du tilberede retten i en forhåndsvarmet ovn på 190 °C istedenfor.