

ROUGETTE Bonfire grillet ost og portobellosopp

Ingredienser: 4 porsjoner

4 store portobellosopper, uten stilk og tørket ren
4 til 5 spiseskjeer olivenolje av typen ekstra jomfruolje
2 spiseskjeer finhakket fersk rosmarin
2 spiseskjeer hakket fersk gressløk
Grovsalt (kosher eller havsalt) og nymalt svart pepper
4 Rougette Bonfire grilloster (90 g. hver)
Tørket oregano
Røde chiliflak
1/4 kopp brandy
Grillet hvitløkbrød for servering



Slik gjør du:

1. Klargjør grillen for direkte grilling og øk varmen gradvis. Varm opp 3 spiseskjeer olivenolje i en liten stekepanne ved middels varme. Tilføy rosmarin og gressløk og krydre med salt og pepper. La surre i 1 til 2 minutter. Ta den fra varmen og hold den varm.
2. Pensle soppene og ostene med den gjenværende olivenoljen og strø på tørket oregano og røde chiliflak. Krydre med salt og pepper. Børst eller skrap grillgitteret rent, deretter påfører du olje. Grill portobellosoppene med undersidene ned, deretter med oversidene ned, helt til de er stekte og sprø, ca. 2 til 3 minutter på hver side. Flytt dem over til en varmebestandig tallerken. Reduser grillvarmen til middels-høy.
3. Børst eller skrap grillgitteret rent igjen, og deretter påfører du olje. Grill ostene i 2 til 3 minutter på hver side, snu dem 90 grader etter det første eller andre minuttet for å et fint grillmønster rundt hele osten.
4. Legg den grillede osten over portobellosoppene, én per sopp. Hell resten av olivenoljen og urteblandingen over ostene. Varm brandyen forsiktig opp til kroppstemperatur, eller til omtrent 100 grader. Tenn forsiktig på blandingen med en lang fyrstikk. Hell den brennende brandyen jevnt fordelt over ostene og soppene. Server med grillet hvitløkbrød.