

Bricka med grillad ost, sparris och melon

Ger 8 aptitretare

Ingredienser:

- 1 bunt färsk grön sparris, den träiga änden borttagen
- 1 liten baguette eller 1/2 baguette, skuren i 8 skivor
- 1 msk olivolja
- 2 st. BonFire mjuk, mogen ost
- 125 g prosciutto
- 1/2 cantaloupemelon, urkärnad och formad till kulor med en melonskopa
- 2 1/2 dl hela körsbär
- 1 msk färsk mynta, hackad, plus extra för att garnera brickan
- 1 msk balsamglaze, att ringla över



Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Pensla båda sidor av baguetteskivorna med olivolja. Vänd sparrisen i resten av olivoljan. Lägg sparris och Bonfire-ostar på grillen. Lägg på locket och grilla över medelhög värme i 5 minuter.
3. Efter 5 minuter, använd grilltång för att vända på sparris och ost. Fortsätt grilla andra sidan i ytterligare 5 minuter. Lägg baguetteskivorna på grillen och grilla dem gyllenbruna, ca 2 minuter per sida
4. Lyft upp sparris, ost och baguetteskivor från grillen. Lägg dem på ostbrickan.
5. Lägg upp prosciutto, melonkulor och körsbär runt sparrisen, osten och baguetteskivorna på ostbrickan. Toppa med färsk mynta och ringla balsamglaze över. Servera omedelbart!