

Burgare med grillad mogen, mjuk ost, grillad lök, honungssenap och fikonmarmelad på pretzelbröd

Ger 2 portioner

Ingredienser:

2 portioner Bonfire mjuk, mogen ost

1 stor söt lök som rödlök eller Walla Walla-lök, skalad och skuren i 1 1/4 cm

skivor

1 msk olivolja

2 tsk strösocker

2 pretzelbröd, delade

Garnering: 1 msk fikonmarmelad, 1 msk honungssenap, 3/4 dl färsk babyspenat



Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Pensla båda sidor av lökskivorna med olivolja och strö över ett jämnt lager socker på båda sidor.
3. Lägg försiktigt lökskivor och ostbitar på den förvärmda grillen. Stäng locket och grilla under lock i 5 minuter eller tills ost och lökskivor börjar få grillränder.
4. Använd en stekspade för att försiktigt vända på lökskivor och ostbitar. Fortsätt grilla i ytterligare 5 minuter.
5. Lägg dina delade pretzels med snittytan vänd nedåt på grillen när 2 minuter av tillagningstiden återstår eller tills bröden är fint rostade.
6. Lyft bort pretzelbröd, lök och ost från grillen. Montera burgarna genom att bre ett lager fikonmarmelad på båda pretzelöverdelarna och ett lager honungssenap på båda pretzelunderdelarna. Toppa underdelarna med en grillad lökskiva, hälften av babyspenaten, en grillad mogen, mjuk ost och avsluta med pretzelöverdelen. Servera direkt.