

## Gratäng med marinerad grillost och brysselkål

Ger 2–6 portioner som tillbehör

### Ingredienser:

250 g brysselkål, utan rotfästen och fint skivad i bitar om ca 1/2 cm

1 vitlöksklyfta, finhackad

1/2 liten schalottenlök, skalad och fint skivad

1 msk olivolja

3/4 dl vispgrädde

1/2 tsk salt

1 t peppar

1 förp. ROUGETTE Bonfire grillost marinerad i örtekryddor



### Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Lägg undan de förpackade bitarna av marinerad grillost och använd formen för att tillaga brysselkålen. Blanda brysselkål, vitlök, schalottenlök och olivolja i en liten skål och vänd runt allt omsorgsfullt. Lägg brysselkålsblandningen i formen.
3. Ställ formen på grillen och vänd på innehållet då och då, tills brysselkålen är klargrön och mjuk samt börjar få färg, ca 15 minuter.
4. Lyft bort formen från grillen och tillsätt vispgrädde. Packa upp grillostarna och lägg dem ovanpå brysselkålsgratängen. Pressa ner dem varsamt med hjälp av en stekspade. Ställ tillbaka formen på grillen.
5. Stäng locket och tillaga gratängen i ytterligare ca 15 minuter. Lyft bort formen från grillen när osten har smält och är fint gyllenbrun. Låt gratängen vila i 5 minuter innan du serverar den.

Inte sugen på att grilla? Tillaga allt i ugnen i 200°C i stället för på grillen.