Grekisk sallad i munsbitsformat med marinerad grillost

Ger 28 aptitretare
Ingredienser:

2 vitlöksklyftor, finhackade

saft och skal från 1 citron

2 tsk färsk dill, fint hackad

1 tsk salt

1/ 2 tsk peppar, färskmalen

6 msk olivolja

1 förp. ROUGETTE Bonfire grillost marinerad i örtkryddor

28 kalamataoliver

28 skivade runda minigurkor utan kärnhus

7 körsbärstomater, klyftade

1 liten rödlök, skivad i små klyftor

28 tandpetare/cocktailpinnar

Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.

2. Blanda vitlök, citronsaft- och skal, dill, salt, peppar och olivolja i en medelstor skål och vispa tills allt har blandats. Spara vinägretten till servering.

3. Lyft ur den marinerade grillosten ur förpackningen och lägg den i en grillform.

4. Lägg formen med grillost på grillen, stäng locket och grilla i 5 minuter.

5. Lyft försiktigt bort formen med grillost från grillen. Vänd grillostbitarna och ställ tillbaka formen på grillen. Fortsätt grilla i ytterligare 3–5 minuter, tills osten har fått en fin gyllenbrun färg men fortfarande är fast. Lyft bort osten från grillen och låt svalna i 5 minuter.

6. Tärna osten när den är sval nog att hantera.

7. Trä på en tandpetare/cocktailpinne upp en kalamataoliv, en gurkbit, en tomatklyfta, en bit tärnad marinerad grillost och en lökbit. Upprepa tills du har trätt upp alla ingredienser på tandpetare/cocktailpinnar. Lägg upp tandpetarna/cocktailpinnarna på ett serveringsfat med vinägrett på sidan, att doppa i eller ringla över.

Inte sugen på att grilla? Tillaga bara den marinerade grillosten i ugnen i enlighet med förpackningsanvisningarna.