

## Grillad marinerad halvmjuk ost med vattenmelon och basilika

**Ger 6 aptitretare**

**Ingredienser:**

2 portioner Bonfire marinerad halvmjuk ost

1/4 av en liten, kärnfri vattenmelon, utan skal och skuren i skivor på 1 1/4 cm

3/4 dl färska basilikablåd, fint strimlade



**Anvisningar:**

1. Förvärm grillen till medellåg värme.
2. Lyft upp Bonfire marinerad halvmjuk ost ur förpackningen och ställ formen på grillen.
3. Lägg på locket och grilla över medellåg värme i 5 minuter. Vänd försiktigt båda ostbitarna och fortsätt grilla dem i ytterligare 4 minuter.
4. När osten är varm men fortfarande är fast, lyfter du bort formen från grillen och låter osten vila i 2 minuter.
5. När osten är sval nog att hanteras, lyft upp båda bitarna ur formen och skiva varje bit diagonalt för att få tre klyftor.
6. Skär vattenmelonskivorna i ungefär lika stora klyftor.
7. Lägg en vattenmelonbit på ett serveringsfat, toppa med en skiva marinerad halvmjuk grillost och strö färsk basilika över. Servera direkt.