

## Grillost och fikon med honungsmör och rostade pumpafrön

Ger 8 aptitretare

### Ingredienser:

- 4 små färska fikon, halverade
- 2 msk olivolja
- 2 ROUGETTE Bonfire grillostar – milda
- 3/4 dl skalade pumpafrön
- 50 g smör
- 3 msk honung
- Garnering: rosmarin samt crostinis eller kex



### Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme. Lyft upp grillostarna ur förpackningarna och stick dem med en gaffel på båda sidor i enlighet med instruktionerna på förpackningarna.
2. Pensla snittytan på alla fikonhalvor med olivolja. Lägg fikonhalvorna på den varma grillen, med snittytan vänd neråt, tillsammans med de båda grillostarna. Grilla ost och fikon över medelhög värme i 4 minuter.
3. När de börjar få grillränder på undersidan, använd grilltång för att vända på ostarna. Grilla ostarna på andra sidan i ytterligare 4 minuter.
4. Smält under tiden smör i en liten gjutjärnsanna på grillen. Tillsätt pumpafrön och fräs dem under frekvent omrörning tills fröna är rostade och smöret brynt (ca 2 minuter). Dra bort stekpannan från värmen och vispa ner honung.
5. Lyft bort fikon och ost från grillen.
6. Lägg osten på ett serveringsfat och toppa varje rundel med hälften av fikonen. Skeda pumpafrön och honung över och servera med crostini eller kex.

Inte sugen på att grilla? Tillaga helt enkelt grillost, fikon och pumpafrön i en stekpanna på spisen.