Grönsaksbowl med marinerad grillost

Ger 2 förrättsskålar
Ingredienser:

2 vitlöksklyftor, finhackade

saft och skal från 1 citron

2 msk dijonsenap

1 tsk salt

1/ 2 tsk peppar, färskmalen

6 msk olivolja

1 förp. ROUGETTE Bonfire grillost marinerad i örtkryddor

6 grönkålsblad, sköljda och slungade/klappade torra

1 sötpotatis, skivad i 1,25 cm bitar

5 dl råris, kokt

1 1/4 dl kikärtor, avrunna och sköljda (valfritt)

Valfri garning: avokado, koriander, citron- eller limeklyftor

Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Blanda vitlök, citronsaft- och skal, senap, salt, peppar och olivolja i en medelstor skål och vispa tills allt har mixats.
3. Pensla båda sidor av grönkålsbladen och sötpotatisskivorna med vinägretten. Spara resten av vinägretten till senare. Lyft upp den marinerade grillosten ur förpackningen och lägg den i en grillform.
4. Placera sötpotatisen, grönkålen och formen med grillost på grillen, stäng locket och grilla i 5 minuter.
5. Öppna locket och vänd på sötpotatis och grönkål. 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, sötpotatisen är mjuk och grönkålen frasigt spröd.
6. Lyft bort ost och grönsaker från grillen och låt svalna i 5 minuter. När allt är svalt nog att hantera tärnar du osten och sötpotatisen och strimlar grönkålen fint.
7. Lägg upp riset jämnt fördelar i två skålar, toppa varje skål med hälften av grillosten, sötpotatis, grönkål, eventuellt kikärtor och annan valfri garnering. Ringla över vinägrett och servera direkt.

Inte sugen på att grilla? Tillaga bara den marinerade grillosten i ugnen enlighet med anvisningarna på förpackningen. Under tiden som den marinerade grillosten tillagas tärnar du sötpotatisen och strimlar grönkålen. Fräs sedan allt i vinägretten i en stekpanna.