

Marinerad grillost med buttnerutspaghetti

Ger 2 förrättsportioner

Ingredienser:

- 1 förp. ROUGETTE Bonfire grillost marinerad i örtekryddor
- 2 msk smör
- 300 g buttnerutspaghetti
- 3 msk färska salviablåd, hackade
- 1 1/4 dl granatäppelkärnor
- salt och peppar efter smak



Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme. Ställ en stor gjutjärnsspanna på grillen.
2. Lyft upp den marinerade grillosten ur förpackningen och lägg den i en grillform.
3. Ställ formen med grillost på grillen, stäng locket och grilla i 5 minuter.
4. 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.
5. Tärna osten när den är sval nog att hantera.
6. Under tiden som osten svalnar tillsätter du smör i gjutjärnsspannan på grillen. Låt smöret smälta och börja brynas (ca 1 minut). Så snart smöret börjar brynas och dofta tillsätter du butternutspaghetti och salvia. Vänd runt spaghetтин tills den börjar mjukna och är helt tillagad, ca 3 minuter.
7. Lyft bort gjutjärnsspannan från grillen. Krydda spaghetтин med salt och peppar efter smak och toppa med tärnad ost och granatäppelkärnor. Servera direkt.

Inte sugen på att grilla? Tillaga bara den marinerade grillosten i ugnen enligt anvisningarna på förpackningen och butternutspaghetтин i en stekpanna på spisen.