

Marinerad halvmjuk grillost i grekisk stil med tomat, gurkdipp och crostini

Ger 4 aptitretare

Ingredienser:

2 portioner Bonfire marinerad halvmjuk ost

3/4 dl miniplommtomater, klyftade

3/4 dl kärnfri gurka, tärnad

3 msk rödlök, hackad

Till vinägretten:

2 tsk färsk dill, hackad

1 tsk färsk basilika, hackad

2 tsk rödvinvinäger

2 tsk olivolja

salt och peppar efter smak

Servera med crostini att dippa med



Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Medan grillen förvärms blandar du tomat, gurka och rödlök i en medelstor skål.
3. Lyft upp den marinerade halvmjuka grillosten ur förpackningen och lägg den i en grillform. Ställ formen på den förvärmde grillen och stäng locket. Grilla osten i 5 minuter över medelhög värme.
4. Blanda under tiden ingredienserna till vinägretten i en liten skål och vispa så att allt mixas. Ringla vinägrett över tomatblandningen och vänd runt så att den fördelas jämnt. Smaka av med salt och peppar efter smak.
5. När 5 minuter har gått öppnar du locket på grillen och använder en stekspade för att försiktigt vända ostbitarna i formen. Låt dem sedan gilla i ytterligare 5 minuter till osten har smält och blivit gyllenbrun längs kanterna.
6. Ställ formen på ett värmebeständigt serveringsfat och toppa den smälta osten med tomatblandningen. Servera direkt tillsammans med crostini att dippa med.