

ROUGETTE Bonfire-grillost och portobellosvamp

Portioner: 4 som aptitretare eller lätt huvudrätt

Ingredienser:

4 stora portobellosvampar, putsade och utan fot

4–5 msk extra jungfruolivolja

2 msk färsk rosmarin, finhackad

2 msk färsk gräslök, finhackad

havssalt och färskmalen svartpeppar

4 Rougette Bonfire-grillostar

torkad oregano

chiliflingor

1/2 dl konjak

grillat vitlöksbröd, till servering



Anvisningar:

1. Förbered grillen för direktgrillning och få fart på elden. Hetta upp 3 msk olivolja i en stor stekpanna på medelhög värme. Tillsätt rosmarin och gräslök. Salta och peppra. Fräs i 1–2 minuter. Lyft bort från värmen och varmhåll.
2. Pensla svamp och ost med resten av olivoljan. Strö över oregano och chiliflingor. Salta och peppra. Borsta eller skrapa grillgallret så att det är rent och olja det sedan. Grill portabellosvamparna med hattsidan nedåt, tills de börjar mjukna, ca 2–3 minuter per sida. Lägg över på ett eldfast fat. Säng värmen på grillen.
3. Borsta eller skrapa åter grillgallret så att det är rent och olja det sedan igen. Grilla ostarna i 2–3 minuter per sida. Vrid dem 90 grader efter 1–2 minuter så att grillränderna bildar ett fint rutmönster.
4. Lägg de grillade ostarna på portobellosvamparna, en per svamp. Häll örtoljan över ostarna. Värm försiktigt konjaken ungefär till kroppstemperatur. Tänd försiktigt eld på konjaken med en lång tändsticka. Håll den brinnande konjaken jämnt fördelat över ost och svamp. Servera med grillat vitlöksbröd.