

## Sallad med grillat fikon och mjuk, mogen ost, rucola och

**Ger 8 aptitretare**

### **Ingredienser:**

- 8 färska fikon, halverade
- 2 st. Bonfire mjuk, mogen ost
- 3 msk + 2 tsk extra jungfruolivolja, i omgångar
- 1 msk balsamvinäger
- 2 tsk honung
- färskpressad saft från 1/2 apelsin
- salt och nymalen svartpeppar
- 125 g rucola
- 2 tsk pistagenötter, hackade



### **Anvisningar:**

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Pensla snittytan på alla fikonhalvor med 2 tsk olivolja. Lägg fikonhalvorna på den varma grillen, med snittytorna vända neråt tillsammans med båda Bonfire-ostarna. Grilla över medelhög värme i 5 minuter.
3. Efter 5 minuter, använd grilltång för att vända på osten. Fortsätt grilla på dem på andra sidan i ytterligare 5 minuter.
4. Lyft bort fikon och ost från grillen. Lägg upp på skärbräda och låt svalna i 5 minuter.
5. Under tiden som fikon och osten svalnar blandar du balsamvinäger, honung och färskpressad apelsinjuice i en liten skål. Tillsätt 3 msk olivolja och vispa för att mixa vinägretten.
- Salta och peppra efter smak och ställ åt mixa åt sidan.
6. Tärna osten omsorgsfullt när den är sval nog att hantera.
7. Vänd rucolan i en liten skål med hälften av vinägretten och lägg sedan upp den på ett serveringsfat. Toppa med fikon och tärnad ost. Ringla över resten av vinägretten och strö över pistagenötter