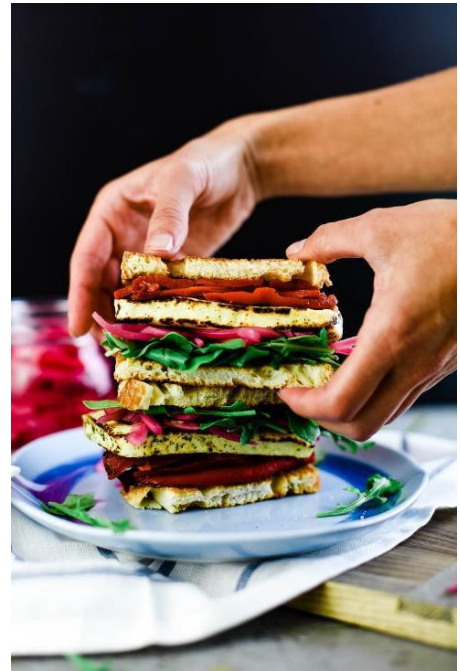


Smörgås med grillad marinerad halvmjuk ost, grillad röd paprika och snabbpicklad rödlök i en småfranska

Ger 2 smörgåsar

Ingredienser:

- 1 1/4 dl ättikssprit (12 %)
- 1 1/4 dl vatten
- 2 msk strösocker
- 2 tsk salt
- 1 liten rödlök, fint skivad
- 2 portioner Bonfire marinerad halvmjuk ost
- 225 g grillad paprika på burk, avrunnen och klapptorkad med pappershandduk
- 3/4 dl färsk babyrucola
- 2 småfranskor, delade



Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Blanda ättikssprit, vatten, socker och salt i en liten mikrovågssäker skål och värm lagen på hög effekt i 2 minuter.
3. Ta ut lagen ur mikrovågsugnen och tillsätt löken. Säkerställ att alla skivor täcks av lagen. Lägg på ett lock eller aluminiumfolie och låt löken dra i minst 15 minuter.
4. Ta under tiden ut den marinerade halvmjuka osten ur förpackningen och lägg den i en grillform. Ställ formen på den förvärmda grillen och stäng locket. Grilla osten i 4 minuter över medelhög värme.
5. Vänd därefter försiktigt på ostbitarna i formen med hjälp av en stekspade. Grilla dem i ytterligare 5 minuter, tills ostarna precis börjar smälta. Lyft bort formen från grillen och låt osten vila i minst 5 minuter.
6. Placera under tiden småfranskorna på den heta grillen, med snittytan vänd neråt. Grilla tills de börjar bli lätt rostade. Häll av lagen från den picklade löken.
7. Gör smörgåsarna genom att lägga strimlad röd paprika på brödunderdelarna följt av hälften av rucolan. Toppa varje smörgås med en portion av marinerad halvmjuk grillost och hälften av den picklade löken. Servera direkt.