Smörgåsar med grillost och ägg

Ger 4 förrättsportioner
Ingredienser:

2 ROUGETTE Bonfire grillostar – milda

4 skivor bacon

2 msk smör

4 ägg

4 engelska muffins, delade

2 1/2 dl färsk spenat

2 tomatskivor

Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.

2. Lyft upp grillostarna ur förpackningen och nagga dem med en gaffel på båda sidor i enlighet med anvisningarna. Lägg osten på den varma grillen tillsammans med baconskivorna. Grilla över medelhög värme i 4 minuter. Vrid på ostarna en gång för att få ett vackert rutmönster.

3. Vänd efter 4 minuter på ostarna och baconskivorna med hjälp av en tång. Grilla dem på andra sidan i ytterligare 4 minuter. Lyft sedan bort ostar och baconskivor från grillen och låt dem vila i 5 minuter.

4. Ställ under tiden en stor gjutjärnspanna på grillen. Smält 1 msk smör i stekpannan. Knäck därefter två ägg ner i pannan. Stäng locket på grillen och stek äggen tills vitorna har stelnat och gulorna fortfarande är lite rinniga (ej vändstekt) i ca 3 minuter. Lyft försiktigt upp de stekta äggen och lägg dem på ett fat. Stek därefter kvarvarande två ägg på samma sätt.

5. Lägg delade engelska muffins på grillen, med snittytorna vända neråt. Grilla dessa i ca 2 minuter tills de är rostade och har fått en fin färg.

6. När osten är sval nog att hantera skivar du den försiktigt i fyra bitar med en vass kniv.

7. Montera smörgåsarna genom att lägga en baconskiva på en muffinsdel, följt av en tomatskiva, två bitar ost, 1/4 av spenaten och ett ägg. Toppa med den andra muffinsdelen. Upprepa med resten av smörgåsar.

Inte sugen på att grilla? Tillaga bara grillost, bacon, och ägg i en stekpanna på spisen. Rosta dina engelska muffins i brödrosten.