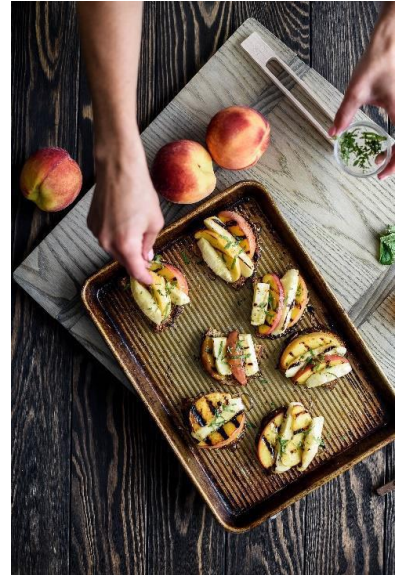


## Toast med grillad persika, mjuk, mogen ost och färsk mynta och honung

Ger 8 aptitretare

### Ingredienser:

- 1 stor och mogen persika, urkärnad och halverad
- 1 tsk olivolja
- 2 st. BonFire mjuk, mogen ost
- 4 brödsivor
- 1 msk honung
- 2 tsk färska myntablåd, hackade



### Anvisningar:

1. Förvärm grillen till medelhög värme.
2. Pensla snittytan på persikohalvorna med olivolja. Lägg persikohalvorna på den varma grillen med snittytan vänd neråt tillsammans med de båda Bonfire-ostarna. Grilla över medelhög värme i 5 minuter.
3. Efter 5 minuter, använd grilltång för att vända på osten. Grilla osten på andra sidan i ytterligare 5 minuter.
4. Lyft bort persika och ost från grillen. Lägg upp på skärbräda och låt svalna i 5 minuter.
5. Medan persikan och osten svalnar, sänk värmen på grillen och lägg på brödsivorna. Grilla dem i 1 minut eller tills de har rostats och fått grillränder. Vänd på brödsivorna och rosta andra sidan i ytterligare 1 minut. Lyft bort brödsivorna från grillen.
6. Skiva varje persikohalva i 8 tunna klyftor så att du får totalt 16 stycken. Strimla varje ost i 8 tunna stavar. Varva persikobitar och oststavar vackert på brödsivorna. Avsluta varje toast genom att ringla över honung och strö över färsk mynta. Skär varje toast på hälften och servera direkt.