Grillowany camembert z sosem miodowym z chili

My Little Food Safari

Polecane na: **z grilla**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

serek camembert - - trochę
sos miodowy: -
miód - 1 łyżeczka
zmiksowane chili - 1/2 łyżeczka
sól morska - - do smaku
sałatka: -
liść sałaty lodowej -
listki rukoli - - kilka
jeżyn i malin mogą być mrożone - - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na talerzu układamy pokrojony liść sałaty lodowej. Posypujemy listkami rukoli. Układamy jeżyny i maliny.

Serki przez chwilę grillujemy. Ja sprawdzam lekko naciskając palcem, czy serek jest już płynny w środku.

Miód mieszam ze zmiksowanym chili i solą.

Gorący serek układamy na sałatce. Camembert smarujemy sosem miodowym.

Porada: Ja akurat użyłam mrożonych leśnych, malin i jeżyn. Jeśli też używacie mrożonych owoców - nie rozmrażajcie ich wcześniej. Wystarczy, że trochę się rozmrożą podczas grillowania serka. Zimne owoce, będą ciekawym

kontrastem dla gorącego i płynnego wnętrza camemberta.