

Ugnsbakad färsk vitlök

4 port.

Ingredienser:

0,5-1st vitlök per person
Olivolja
flingsalt
rosmarin eller timjan,
färs

Gör så här:

Ta en hel eller en halv färsk vitlök per person. Skär av stjälken. Dela vitlöken mitt på så klyftorna halveras och du får två halvor som du ställer på ett oljat ugnssäkert fat. Håll olivolja över, strö lite flingsalt och färsk rosmarin eller timjan över och baka ugn i 175 grader i ca 30 minuter tills vitlöken är helt mjuk och har karamelliserats en aning. Låt den inte grädda för länge och bli för brun – då blir den lätt besk. Servera direkt med gafflar att plocka upp de mjuka klyftorna med, gärna med ett gott bröd att doppa i den goda oljan.



Ugnsbakad färsk vitlök

4 port.

Ingredienser:

0,5-1st vitlök per person
Olivolja
flingsalt
rosmarin eller timjan,
färs

Gör så här:

Ta en hel eller en halv färsk vitlök per person. Skär av stjälken. Dela vitlöken mitt på så klyftorna halveras och du får två halvor som du ställer på ett oljat ugnssäkert fat. Håll olivolja över, strö lite flingsalt och färsk rosmarin eller timjan över och baka ugn i 175 grader i ca 30 minuter tills vitlöken är helt mjuk och har karamelliserats en aning. Låt den inte grädda för länge och bli för brun – då blir den lätt besk. Servera direkt med gafflar att plocka upp de mjuka klyftorna med, gärna med ett gott bröd att doppa i den goda oljan.



Ugnsbakad färsk vitlök

4 port.

Ingredienser:

0,5-1st vitlök per person
Olivolja
flingsalt
rosmarin eller timjan,
färs

Gör så här:

Ta en hel eller en halv färsk vitlök per person. Skär av stjälken. Dela vitlöken mitt på så klyftorna halveras och du får två halvor som du ställer på ett oljat ugnssäkert fat. Håll olivolja över, strö lite flingsalt och färsk rosmarin eller timjan över och baka ugn i 175 grader i ca 30 minuter tills vitlöken är helt mjuk och har karamelliserats en aning. Låt den inte grädda för länge och bli för brun – då blir den lätt besk. Servera direkt med gafflar att plocka upp de mjuka klyftorna med, gärna med ett gott bröd att doppa i den goda oljan.



Ugnsbakad färsk vitlök

4 port.

Ingredienser:

0,5-1st vitlök per person
Olivolja
flingsalt
rosmarin eller timjan,
färs

Gör så här:

Ta en hel eller en halv färsk vitlök per person. Skär av stjälken. Dela vitlöken mitt på så klyftorna halveras och du får två halvor som du ställer på ett oljat ugnssäkert fat. Håll olivolja över, strö lite flingsalt och färsk rosmarin eller timjan över och baka ugn i 175 grader i ca 30 minuter tills vitlöken är helt mjuk och har karamelliserats en aning. Låt den inte grädda för länge och bli för brun – då blir den lätt besk. Servera direkt med gafflar att plocka upp de mjuka klyftorna med, gärna med ett gott bröd att doppa i den goda oljan.

