

Enkelt hvitløksbrød – sabla godt!



Jeg liker god mat. (Surprise..) En bedre middag, saftig sjokoladekake, lune hviteboller, sushi.. Men jammen er jeg også en enkel sjel! Gi meg brød og skikkelig smør, så er jeg så fornøyd som man kan bli. I dag byr jeg på en latterlig enkel oppskrift på noe så banalt som nettopp brød med smør. Men fy flate så godt!

Hvitløksbrød i en fei:

(Nok til 2 personer)

1 baguett, delt på langs

3 fedd hvitløk, skrelt og finhakket/knust

ca 3 ss revet parmesan

ca 4 ss meierismør (eller mer), avhengig av hvor glad du er i smør

1 ss tørket persille (krydderglass)

Sett ovnen på 200 grader.

Skjær baguetten på langs og smør et raust lag med smør. Strø over hvitløk, persille og til slutt parmesan. Stek i ovnen i 8-10 minutter eller til baguetten er gylden i kantene og smør ost og hvitløk har smeltet og spredd sin deilige smak ned i brødet. Avkjøl på rist i noen minutter, del i mindre biter og server. KOS DEG.

