

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.



Potet og purresuppe med hvitløksbrød – billig fastfood



Denne suppen lagde jeg på søndag da jeg oppdaget at jeg hadde glemt å handle. Tilsammen tar det omtrent en halvtime og prisen er ca en tier per snute. Bra deal, spør du meg.

Bollefruefastfood:

- 800 gram potet, skrelt og i biter
- 100 gram chorizopølse (evt bacon eller andre pølser)
- 1 stor purre, i skiver
- 1 stor sjalottløk i skiver
- 1 fedd hvitløk, hakket
- en klatt smør
- 1 liter grønnsaksbuljong

- 1, 5 dl fløte
- 1 laubærblad (kan sløyfes)
- litt sitronsaft, salt og pepper to taste
- Brødskiver, smør, 1 fedd hvitløk (presset), litt maldonsalt

Fres løk, hvitløk og purre noen minutter i litt smør. Ha i poteter og kok opp sammen med buljong og et laubærblad, og la koke til potetene er møre. Bruk en stavmikser eller blender, og kjør til suppen er glatt. Ha i fløte og kok opp. Smak til med sitron, salt og pepper.



Sett ovnen på 200 grader. Bland smør og hvitløk og smør på brødskiver. Strø over litt maldonsalt og legg på et stekepapirkledd brett. Stek i ovnen i ca 5-10 minutter eller til brødet har fått litt farge.

