

Oppskrift

Hvitløksolje til hvitløksbrød



Vanskelighetsgrad	Enkel
Tidsbruk	5 min
Anbefalt utstyr	Rasp/rivjern/hvitløksknuser, liten kasserolle, ts/ss-mål

Ingredienser

- 4 ss extra virgin olivenolje
- 2 ts raspet/knust/most hvitløk
- 1 ts hvitløkspulver
- ca 1 ss persille og/eller andre urter

Fremgangsmåte

1. Knus, rasp eller mos hvitløken. Finkutt urter.
2. Ha alt i en liten kasserolle. Rør det sammen og sett på medium-lav varme (jeg bruker 4/9). Så fort det koker/sprudler, så ta kasserollen av varmen.
3. Pensle oljen på brød med en gang, eller hell oljen over i tett beholder, avkjøl, og sett i kjøleskapet til senere.

Tips

- Hvis du vil ha lite hvitløkssmak: Bruk kun oljen (ikke hvitløksbitene).
For medium hvitløkssmak: Bruk kun oljen, men pensle på mye. Eller pensle på også bitene, men bare litt.
Hvis du vil ha mye hvitløkssmak (min favoritt): Bruk olje og bitene, og vær raus. Jo mer du har på – jo mer hvitløkssmak.
- Stek brødet midt i ovnen på 175°C i ca 10 minutter til lett gyldent. Men pass på å ikke stek for lenge (15 min+), da kan hvitløken bli svidd og smake bittert.
- Oppbevares mange dager i kjøleskap, eller fryses i f.eks. isbitform.
- Med extra virgin olivenolje stivner oljen innerst/kaldeste sted i kjøleskapet og blir da perfekt å smøre på brød med kniv.