SNABBMAT

Cheesy Garlic Bread

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **2**

20

Bröd kan ibland kännas som ett middagsbordets nödtvång, en stilla bön om att hålla ut till dess att den riktiga maten serveras. Detta bröd spelar efter helt andra regler och gör huvudrätten relativt onödig.

Receptet är från kokboken Det är ju en dag imorgon också av Erik & Wiktor Halldén. Boken är ny och utgiven 2016. Läs mer om boken här!
Foto & form: Erik Halldén och Terése Karlsson

INGREDIENSER

1 lantbröd
125 g smör
300 g mild ost
3 vitlöksklyftor
persilja
salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Smält smör i en kastrull. Tillsätt pressad vitlök, finhackad persilja, salt och peppar.
2. Skiva osten i tunna stavar.
3. Snitta brödet i ett kryssmönster med cirka två centimeters mellanrum.
4. Tryck ner ost i snitten och häll över smöret.
5. Ställ in i ugnen på 175 grader tills osten smält.