



GENERELL

Vitlöksbrödets Rolls-Royce

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Ost, smör, bröd och vitlök, kan det bli bättre? Det här är ett underbart vitlöksbröd som smakar gudomligt, är superenkelt att tillaga och vackert att se på!



INGREDIENSER

1 stycken färskt bröd
150 gram smör
0.5 deciliter hackad persilja
4 stycken pressade vitlöksklyftor
salt & peppar
150 gram brännvinsost
100 gram parmesanost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält smöret i en kastrull. Tillsätt 4 pressade vitlöksklyftor och hackad persilja. Salta & peppra efter smak.

2

Skär brödet i ett rutmönster, skär med ungefär 1.5 cm mellanrum. Skär inte hela vägen ned genom brödet, lämna 1-2 centimeter i botten.

3

Riv brännvinsosten och parmesanosten. Tryck ned osten i de skurna facken i brödet.

4

Fördela vitlöksmöret över hela brödet. Grädda i mitten av ugnen tills dess att osten smält och fått lite färg.