Enkle hvitløks- og persillebrød



Ingredienser

♥ 1 mellomstor baguette (se tips)

Hvitløks- og persillesmør:
♥ 100 g smør
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 4 ss fint hakket persille

Fremgangsmåte

Skjær opp baguetten i stykker, som deretter skjæres på midten.

Ha mykt, romtemperert smør i en skål sammen med presset hvitløk og fint hakket persille.

Rør dette raskt sammen med en liten skje.

Smør et godt lag på hvert stykke brød.

Sett brødene på en stekeplate og sted dem midt i ovnen ved 200°C i 10 - 15 minutter. Hvitløksbrødene er ferdig stekte når de er gyllenbrune i kantene.

Serveres varme og nystekte.

Tips

♥ Pass på at smøret er romtemperert, så er det lett å røre det sammen med presset hvitløk og hakket persille.

♥ Mengdeangivelsene her er omtrentlige, og vil avhenge av hvor stor baguette du bruker og hvor tykt du vil smøre på med hvitløkssmør. Jeg brukte her en mellomstor baguette og fikk da rikelig med hvitløkssmør til hvert stykke. Bruker du en større baguette, blir det flere biter og du kan øke mengden hvitløkssmør.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-hvitloks-og-persillebrod