

VITLÖK

SPARA SKALADE VITLÖKSKLYFTOR I OLJA

- Då man använt alla klyftorna kan man använda oljan till t.ex salladsdressing

SKALA VITLÖKSKLYFTOR

- Om man skall skala många vitlösklyftor, häll kokande vatten över klyftorna så lossnar det tunna skalet lätt

DELIKATESS TILL DET MESTA

- Låt hela vitlösklyftor puttra i smör på lägsta värme
- Ugnsbaka vitlöken 1 vitlök / person
 - Skär av topparna på vitlökarna så att man ser alla klyftorna
 - Ställ vitlökarna i grovt salt
 - Droppa över olivolja och några droppar vittvin på varje lök
 - Salta försiktigt och sprid ut lite timjan överst
 - Baka i ugnen i 200 grader i ca 20-40 minuter, beroende på storleken
 - När de vita klyftorna börjar resa sig är vitlökarna klara
 - Servera som tillbehör till kötträtter