

# BAGTE HVIDLØG



## DET SKAL DU BRUGE

- ½ hvidløg pr. person
- Olivenolie til pensling
- Rosmarinsalt til smag

## SÅDAN GØR DU

Toppen skæres af hvidløget, og deles midt mellem top og bund.

Stilles på en bageplade eller i et ildfast fad med skæresiden opad.

Skæresiden pensles med en god olivenolie, og drysses med rosmarinsalt.

Bages ca. 25 min. ved 150 C varmluft.

Nyd de velsmagende bagte hvidløg til især lam, kalve- og oksekød, eller server hvidløgene som en lækker selvstændig del af din tapas.

**Køb salte og find flere opskrifter på [www.saltshoppen.dk](http://www.saltshoppen.dk)**