



LET'S GO TAPAS

VITLÖKSBRÖD.

Snabblagat brytbröd med vitlök, tapas ost och persilja – perfekt att duka fram med på bordet! En riktig höjdare för både stora och små.

👤 ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

1 st lantbröd eller valfri limp
150 g smör
1 knippe bladpersilja
4 st vitlöksklyftor
250-300 g Tapas ost la Reserva
(finns även i delikatessdisken)

Havssalt



GÖR SÅ HÄR:

1. Skär brödet så att ett rutnät skapas.
2. Sätt på ugnen 200°C. Smält smöret i en kastrull, pressa ner vitlöksklyftorna och rör om. Smaka av med lite havssalt.
3. Finhacka persiljan och vänd ner i det smälta smöret. Spara lite till garnering.
4. Skär osten i små bitar.
5. Häll smörblandningen över brödet så att det sjunker ner i skårorna på brödet.
6. Tryck ner ostbitarna mellan skårorna i brödet. Grädda tills osten har smält i mitten på ugnen i 200°C.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se