

Recept

Confitera vitlök/krutonger/vitlökscrème

Visste du att confitera betyder "koka i olja"?

Ingredienser

15 st king solovitlök
Krutonger
Färskostcrème

Gör så här

Skala vitlöken och täck med olja i en kastrull. Koka på medelvärme, när de flyter upp och har en gyllenbrun färg är de klara.

Sila av vitlöken, oljan håller ni på krutongerna med lite salt och baka på 170 grader ca 15 min.

När vitlöken har svalnat mixar ni några stycken med färskostcreme, salt och lite torkad mynta.

