Cheezy Bread (Loff med smeltet ost)



Ingredienser

- ♥ 1 stor loff
- ♥ 500 g ost (se tips)
- ♥ 200 g smør
- ♥ 3 stilker vårløk
- ♥ 6 fedd hvitløk

Fremgangsmåte

Finn frem loffen (kjøpt eller hjemmelaget). Lag dype snitt i loffen med en kniv slik at du får et rutemønster på toppen. Ikke skjær helt igjennom, for loffen skal henge sammen i bunnen.

Skjær osten opp i tykke skiver med en kniv. Skrell hvitløksfeddene og skjær dem i tynne skiver. Stikk osteskivene og hvitløksskivene i sprekkene mellom rutene på loffen. Bruk romtemperert, mykt smør og bre det godt over hele loffen. Finhakk vårløkene og legg dette på toppen av loffen.

Legg den fylte loffen over på et stor stykke aluminiumsfolie. Pakk folien godt rundt loffen. Stek loffen midt i ovnen ved 200°C i 25 minutter. Åpne opp aluminiumfolien slik at loffen kommer til syne og stek loffen videre ved 200°C i ca 10 minutter til. Loffen er ferdig når loffen er gyllen brun og osten er varm og har smeltet helt.

Legg brødet over på et fat eller en fjøl og server straks!

Tips

♥ Bruk den osten du liker best. Jeg brukte Jarlsberg, men Norvegia går også helt fint. Vil du ha litt mer markant ostesmak, er det supert å bruke f eks cheddar siden den smelter så bra.

♥ Hvis du ikke vil ha løksmak, er det bare å droppe hvitløk og vårløk. I stedet kan du som nevnt bruke skinkebiter sammen med osteskivene, og salami eller pepperoniskinke blir også kjempegodt!

♥ Dette er nokså mektige saker. Får du brød til overs, kan du pakke restene inn i aluminiumsfolie og oppbevare kjølig til dagen etter. Før servering dagen etter, varmer du loffen opp igjen på 200°C i ca 10-15 minutter, så osten smelter på nytt.

♥ Ostebrødet smaker godt som tilbehør til mange slags middager. Ved servering er det meningen at man skal forsyne seg med hendene!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cheezy-bread-loff-med-smeltet-ost