Smørbrett med bakt hvitløk (Garlic Butter Board)



Ingredienser

Bakt hvitløk:
♥ 3 hele hvitløk
♥ 2 ss olivenolje

Smørbrett:
♥ 150 g smør
♥ 1 ts maldonsalt
♥ 20 g revet parmesan
♥ 1 neve frisk timian
♥ 2 ss flytende honning

Servering:
♥ mykt, ferskt brød

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar bakte hvitløk:
Skjær toppen av hvitløkene slik at man ser feddene åpenbare seg. Legg dem på et stykke aluminiumsfolie og drypp olivenolje over toppen.

Pakk hvitløkene inn i folien. Sett dem på en stekeplate midt i ovnen og bak dem i ovnen ved 200°C i ca. 45 minutter.

La hvitløkene avkjøles til de er helt kalde.

Smørbrett:
Finn frem en passe stor trefjøl. Sørg for at smøret er helt mykt og romtemperert.

Bruk en smørkniv og fordel smøret over fjølen i et tynt lag. Du kan gjerne fordele smøret litt ujevnt over fjølen, og i klatter, slik at overflaten ikke blir helt glatt.

Ta de kalde, bakte hvitløkene ut av folien og klem på dem nederst, slik at de bløte hvitløksfeddene tyter ut på oversiden.

Fordel små klatter av bakt hvitløk jevnt utover smørbrettet (pass på at ingen av klattene blir alt for store).

Dryss over maldonsalt og riv over parmesan.

Fordel over fersk timian (bruk mest blader og unngå for mye stilk).

Ringle over flytende honning til slutt.

Nytes med mykt, fersk brød!

Tips

♥ Det går fint å gjøre klar de bakte hvitløkene dagen i forveien. Oppbevar dem i så fall i kjøleskapet til dagen etter.

♥ Det er viktig at du bruker smør av god kvalitet, og det må være romtemperert. Jeg brukte denne gangen et utrolig godt fransk smør, men vanlig meierismør duger helt fint til smørbrettet!

♥ Du kan dyppe og dra brødet direkte på smørbrettet, men jeg synes det blir mer delikat om man bruker en kniv til å forsyne seg med. Da blir det også lettere å få med seg en passe mengde smør per brød.

♥ Som sagt er dette bare ett av uendelig mange måter man kan variere et Butter Board på. Topp smøret med det du liker best! Man kan også bytte ut smør med kremost, ricotta, hummus osv.

Det kommer flere ideer snart her på Det søte liv! □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smorbrett-med-bakt-hvitlok-garlic-butter-board