Pisket smør med bakt hvitløk og pepper



Ingredienser

- ♥ 3 hele hvitløk
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 250 g meierismør
- ♥ 0,5 ts flaksalt
- ♥ kvernet pepper (etter smak)

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.

Ta de kalde, bakte hvitløkene ut av folien og klem på dem nederst, slik at de bløte hvitløksfeddene tyter ut på oversiden. Ha de bløte feddene i en skål og mos dem sammen med en gaffel.

Pisket smør:
Ha smøret i en kjøkkenmaskin. Start å piske det, først på lav hastighet og deretter kraftigere. Stopp opp maskinen av og til, og bruk en slikkepott til å skrape ned smøret som legger seg i kantene og i bunnen av bollen, slik at alt smøret blir pisket jevnt.

Tilsett den kalde hvitløksmosen og flaksalt og pisk videre.

Fortsett med piskingen til smøret går fra å være gult til hvitt i fargen, og skikkelig luftig og kremete i konsistensen. Total pisketid pleier å være ca. 10 minutter, men bare fortsett å piske til du får den luftige konsistensen som du ønsker deg (det skjer ikke noe galt om du pisker smøret for lenge). Smak til smøret med kvernet pepper.

Ha det piskede hvitløkssmøret i en skål. Dryss over litt ekstra flaksalt og kvernet pepper på toppen.

Oppbevar det piskede smøret i romtemperatur frem til servering.

Tips

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

♥ Jeg bruker vanlig, saltet meierismør. Smak deg frem til hvor mye flaksalt du vil tilsette siden meierismør inneholder salt fra før. Jeg synes det blir godt med 0,5 ts flaksalt (maldonsalt) til 250 gram (saltet) meierismør. I tillegg drysser jeg litt ekstra flaksalt på toppen av det piskede smøret ved servering.

♥ Du kan justere mengden etter hvor stor porsjon du trenger. Jeg synes at mikseren får litt dårlig tak når det er lite smør i bollen, derfor liker jeg å piske minst 250 gram av gangen. Men ønsker du å piske smør til kun en servering, holder det veldig bra med 100 gram smør. Ønsker du på den annen side en større porsjon, er det ikke noe i veien for å piske 500 gram smør under ett. Det kan være kjekt å gjøre dersom du ønsker å sette frem pisket smør i ulike smaksvarianter. Det imponerer alltid!

♥ Pisket smør bør oppbevares i romtemperatur slik at det holder på den myke, lette konsistensen. Dersom du vil oppbevare smøret i mer enn et døgn, anbefaler jeg imidlertid å sette det i kjøleskapet. Smøret må da settes i romtemperatur igjen i minst 1 time slik at det mykner igjen før servering. Det går også an å fryse pisket smør. La det da tine i romtemperatur i noen timer før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pisket-smor-med-bakt-hvitlok-og-

pepper