

Ugnsbakad purjolök

Mycket enkel men god varmrätt eller tillbehör. Löken blir mild och krämig när den bakas i ugn.

Sätt ugnen på 175 grader. Ansa och skölj purjolöken. Den gröna blasten kan sparas till soppa. Skär purjolöksstjälken/-stjälkarna i önskade längder, exempelvis 10 cm, och lägg i en ugnsfast form. Ringla över ganska rikligt med olja, gärna blandad med ett par klyftor pressad vitlök. Salta litet ovanpå.

Baka i ugnen tills löken är mjuk inuti. (en av våra kändiskockar påstår att den ska vara 92 grader inuti för att vara perfekt ... ☺) Ös med oljan då och då.

När löken är färdig kan man droppa litet citronsaft över och/eller klippa över litet färskt kryddgrönt, som persilja eller dragon. Eller så äter man löken som den är. Det yttersta lagret kan bli litet torrt om man inte öst så flitigt med olja men då är det bara att plocka bort det.

Passar bra som tillbehör till olika varmrätter. Den kan ätas varm eller kall. På bilden serveras den med kokt potatis, vitlöksstekta körsbärstomater, squash med sås av ramslöksmajonnäs och några bitar av rättikan China Rose.

Suzanne Gundler

