

Ugnsbakad vitlök

Det är märkligt att vitlök som är så skarp och stark när den är rå, kan bli så mild och rund i smaken när den är ugnsbakad. Vi odlar vitlök själva, helst sorter med lila skal för dom är vackrast, så att det räcker både att äta och till utsäde. Härodlat vitlök är godast, och den brukar få större klyftor än köpelök.



- o En lök per person, minst
- o Olivolja
- o Flingsalt
- o Timjan, torkad eller färsk

Sätt ugnen på 200 grader. Skär topparna av vitlöksklyftorna och ta bort den del av det papperstunna skalet som lossnar lätt. Ställ lökarna i en ugnsfast form. Ringla över olja, strö över litet flingsalt och timjan. Baka i ugnen ca 30 minuter. När innehållet i klyftorna börjar resa sig är de klara. Det mjuka inkråmet i varje klyfta kan petas ut med spetsen av en kniv och ätas som förrätt, tillbehör till en varmrätt, till bröd eller användas i sallader.

Suzanne Gundler

