



Det ultimata
vitlöksbrödet



Unilever
Food
Solutions



Vad som är ett ultimatum vitlöksbröd och inte är förstås väldigt individuellt. För oss görs det dock på ett trevligt surdegsbröd och med lite angenäm hetta från jalapeño. Undrar du var smöret tog vägen? I det här receptet använder vi HELLMANN'S Professional i stället. Enkelt, smidigt och gott.



10 personer

Vitlöksbröd

- 10 st skivor surdegsbröd, t. ex. levain
- 3 dl HELLMANN'S Professional
- 1 dl crème fraiche
- 4 st rivna vitlöksklyftor
- 2 dl riven cheddarost
- 0,5 dl riven parmesan
- 2 st jalapeños
- 20 g finhackad kruspersilja
- 2 tsk salt
- nymald svartpeppar

Gör så här

1. Sota skalet på jalapeñon, antingen över öppen eld eller med en gasolbrännare. När skalet är svart, dra av det med händerna. Finhacka sedan jalapeñon.
2. Blanda majonnäs, ost, crème fraiche, vitlök, jalapeño, salt och peppar. Fördela blandningen över brödet.
3. Gratinera i ugn eller salamander på 225°C tills de blir gyllenbruna. Strö över persilja innan servering.

Tack vare att HELLMANN'S Professional innehåller riktig äggula och har en bra konsistens är den riktigt bra att gratinera med i stället för t. ex. smör.

Daniel Müllern