

### Ingredienser:

4 hele, mellemstore hvidløg  
1 spsk. olivenolie til pensling  
Lidt tør hvidvin til pensling  
Lidt smør til pensling  
Salt  
Citronpeber

### Tilberedning:

**Tilberedningstid: ialt ca. 45 min.**

1. Toppen skæres af hvidløgene, som pensles med olivenolie og drysses med salt og citronpeber, inden de pakkes ind i foldet alufolie
2. Foliepakkerne med hvidløgene grilles over den indirekte varme i 20 minutter. Herefter åbnes pakkerne, og hvidløgene pensles med en blanding af hvidvin og smeltet smør. Pakkerne skal forblive åbne, mens hvidløgene griller videre i yderligere ca. 25 minutter.  
Når hvidløgene er møre, tager du dem af grillen
3. Hver person får sit eget hele hvidløg

*Velegnet som ekstra tilbehør til div. hovedretter*

### Tilbehør:

## Bagte hele hvidløg, på grill

(4 personer)

