

### **Ingredienser:**

2 hele hvidløg  
¼ tsk. groft salt  
Oliven eller rapsolie  
Hvid peber  
Persillekviste til pynt

### **Tilberedning:**

1. De hele hvidløg deles i halve
2. I et mindre ildfast fad fyldes et saltlag, så de halverede hvidløg kan stå med skærefladen opad i fadet uden at vælte
3. Skærefladen pensles med et tyndt lag olie
4. Drys olien på skærefladen med en knivspids hvid peber og lidt salt
5. Bages i forvarmet ovn i 15 min. ved 180°

*De færdige bagte hvidløg har en mild nøddeagtig smag, og ikke den sædvanlige kraftige hvidløgssmag*

### **Tips:**

De ovnbagte halve hvidløg er et velsmagende tilbehør til mange forskellige retter

## *Ovnbagte halve hvidløg*

(2 personer)

