GENERELL

Vitlökscrostini med örter

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4-8**

30

Crostini - ugnsrostat bröd med vitlök och färska örter är supergott som tilltugg eller som en smårätt.

Välj de örter du gillar och öka eller minska mängden vitlök efter smak.

INGREDIENSER

2 klyftor vitlök, finhackad
3 msk hackade blandade färska örter, t ex basilika, oregano, persilja, timjan
salt
0.75 dl olivolja
8 skivor bröd, gärna lantbröd, surdegsbaguette el likn

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200 grader. Blanda olivoljan med salt och peppar i en skål. Vänd ner de hackade örterna och vitlöken och blanda. Smaka av.

2 Dela brödskivorna om de är mycket stora. Lägg dem på en plåt och pensla på örtblandningen. Täck med alumiumfolie och sätt in i ugnen i en kvart. Ta bort folien och baka dem ytterligare några minuter tills de är knapriga.