

## Vitlöksbröd

Vitlöksbröd som finns i frysdisker brukar vi köpa ibland för att det är så enkelt att bara värma i ugnen. Men inget slår egengjort vitlöksbröd. Gott till sallad, räkor eller vad som helst egentligen. Det går faktiskt ganska snabbt att göra också.



**Gradinskan**

Matbloggare med passion för god mat  
<https://gradinskan.se>

---





## Vitlöksbröd

1 lång baguette

100 g smör

1 dl färsk finhackad persilja eller 2-3 msk fryst

2 pressade vitlöksklyftor

Flingsalt

Riven ost

Sätt ugnen på 200 grader (varmluft). Dela baguetten i tre delar och halvera så att det blir sex halvor. Blanda smör, persilja och pressad vitlök. Fördela över baguett halvorna. Toppa med lite flingsalt och riven ost. Grädda i ugnen 5-10 minuter, så att osten och kanterna får lite färg.