

# Vitlök

Vitlök är en lök med mindre sötma och stark lukt. Den är en krydda och basvara i många av världens kök.



”När jag träffar Daniel för att prata om vårt gemensamma projekt och smaka av tillbehören som presenteras i denna broschyr, förstår jag att han hamnat helt rätt i livet. Det riktigt lyser om honom när han visar, smakar och pratar om mat”.



## Vinärett på vitlök, paprika & vattenmelon

1/2 vattenmelon  
1 röd paprika  
2 klyftor vitlök  
1 dl sherryvinäger  
1 nypa salt  
1 nypa svartpeppar

Passar bra till:  
- Ostron  
- Tonfisk  
- Sallad  
- Fetaost

### Gör så här:

Skär ner vattenmelonens och den röda paprikan i grövre bitar. Lägg vitlöksklyftorna i het panna så de får en lätt brunsvart yta. Lägg alla ingredienser i en blender och mixa. Häll massan genom en finhålig sil och pressa ut vinägretten med en sked.

## Rostad vitlökskräm

7 klyftor vitlök  
1 dl creme fraiche  
salt & peppar  
1 tsk vitvinsvinäger  
2 dl majonnäs

Passar bra till:  
- Gris  
- Lamm  
- Oxe  
- Kyckling  
- Pårn

### Gör så här:

Skala vitlöksklyftorna och baka av dem i ugn på 190 graders värme utan fläkt. När klyftorna blivit gyllenbruna är de klara. Mixa vitlöken med övriga ingredienser i en blender.

### Majonnäs - homemade

2 äggulor  
1 tsk dijonsenap  
1 tsk vitvinsvinäger  
ca 2 dl rapsolja  
salt & vitpeppar



### Gör din majonnäs så här:

Vispa äggulorna med dijonsenapen och vinägern. Droppa sedan sakta i olja och vispa kraftigt tills det tjocknar.