



Rostad vitlökskräm

Ingredienser

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

Gör så här

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

