

Einfalt hvítlauksbrauð – uppskrift úr Bon Appétit



- 1 heill hvítlaukur
- 1/2 bolli ósaltað smjör
- 1 bolli rifin parmesan ostur
- 2 tsk hakkað oregano
- 1 tsk rífið sítrónuhýði
- salt
- Baquette
-

Bræðið smjörið í potti og bætið hvítlauksrifunum heilum en afhýddum í pottinn. Látið sjóða við miðlungsháan hita þar til hvítlaukurinn hefur fengið gylltan lit og mjúka áferð, það tekur um 15-20 mínútur. Passið að hafa hitann ekki of háan. Setjið hvítlaukinn ásamt smjörinu í skál og látið kólna.

Bætið parmesan, oregano, sítrónuhýði og piparflögum í skálina með hvítlauknum/smjörinu og stappið saman í mauk. Smakkið til með salti.

Hitið grillið á bökunarofninum. Skerið baguetta í tvennt eftir því endilöngu og síðan í þvert (þannig að það sé í passlegri stærð fyrir hvern og einn). Setjið álpappír á bökunarplötu og raðið baguette sniðunum á plötuna með sárið niður (skorpuna upp). Setjið í ofninn í um 2 mínútur, eða þar til skorpan hefur fengið gylltan lit. Takið úr ofninum og látið kólna aðeins. Snúið brauðinu þá við, smyrjið hvítlauksmaukinu yfir og setjið aftur í ofninn þar til osturinn er gylltur, um 2 mínútur.

MEXIKÓ LASAGNA



Tortilla kökur

Hakk

Ostasósa

Salsasósa

Kotasæla

Sýrður rjómi

Rifinn ostur

Svart doritos

Ég byrja á því að steikja hakkið en ég steiki það mjög vel svo það verði alls ekki slepjulegt

Ég krydda hakkið aðeins en það sem ég notaði núna var Cayenna pipar.

Ég set síðan stóra medium salsasósu út á hakkið á samt lítilli dós af kotasælu.

Ég hræri öllu saman og leyfi kotasælunni að bráðna aðeins við.

Síðan sprejja ég eldfast mót með olíu og set 2 tortilla kökur í botninn.

Ég maka síðan blöndunni yfir kökurnar og sletti vel af ostasósu yfir hakkið.

ég ríf síðan 1 tortillaköku í tvennt og set hana á milli og endurtek síðan með að setja hakkblönduna og ostasósuna yfir. Að lokum strái ég rifnum osti yfir allt saman en mér finnst ostasósa **mjög** góð svo ég set mikið af henni.

Þetta fer síðan inn í ofn á 200 og blástur í 5-7 mín eða þangað til að rifni osturinn er bráðinn.

Ég ber þetta síðan fram með salati og set sýrðan rjóma, ostasósu og svart doritos á toppinn, mmmmm

!! (Sólrún Diego)