

Benodigdheden

5 bollen knoflook
200 ml olijfolie
4-6 takjes tijm
Snuf peper en zout

Tijd

2 uur en 55 minuten



KNOFLOOK

Gekonfijte knoflook

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 100 graden (elektrisch), 80 graden (hetelucht)

Stap 2: Haal de tenen los van de bollen knoflook. Leg ze in een mengkom en zet ze onder warm water. Laat ze 10-15 minuten weken, hierdoor kun je gemakkelijker de velletjes van de knoflook pellen. Pel de teentjes knoflook en leg ze in een kleine ovenschaal of koekenpan die in de oven kan.

Stap 3: Schenk 200 ml olijfolie in de pan zodat de knoflooktenen net onderstaan. Leg de takjes tijm tussen de teentjes knoflook. Voeg peper en 0,25 theelepel zout toe.

Stap 4: Zet de ovenschaal of koekenpan 2 – 2,5 uur in de voorverwarmde oven tot de knoflook mooi goudbruin gekleurd en super zacht. Heerlijk op knapperig gebakken toast.

Stap 5: Tip: bewaar de gekonfijte knoflook 2-3 weken in pot, zorg wel dat ze goed onder de olie staan.