



Knoflookpoffer

.....

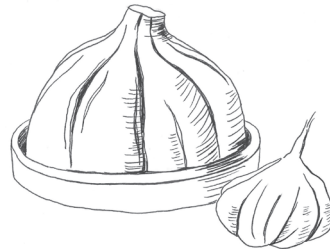
Gepofte knoflook smaakt heerlijk zacht en nootachtig. Serveer als bijgerecht of op bruschetta's. De smeujige knoflookcrème is ook lekker door tapenade, guacamole of kruidenboter.

Gebruik

- Zet je knoflookpoffer vóór het eerste gebruik een aantal uren in koud water. Laat de poffer daarna volledig opdrogen en bewaar hem op een droge plek in huis (deksel eraf).
- De knoflookpoffer is geschikt voor gebruik in de oven.
- Was de poffer met de hand. Gebruik liever geen afwasmiddel en laat het aardewerk goed drogen om schimmelen te voorkomen.
- Rood aardewerk kan niet goed tegen extreme temperatuurwisselingen. Spoel een hete knoflookpoffer daarom nooit af met koud water en plaats een warme poffer niet direct op een koude ondergrond. Zo voorkom je barsten van het aardewerk.

Knoflook poffen

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Snijd het topje van een bol knoflook. Verwijder de buitenste velletjes zodat de verschillende knoflooktenen zichtbaar worden.
- Smeer de bol goed in met olijfolie en plaats hem in de poffer. Tip: voeg een takje rozemarijn of tijm toe voor een heerlijk kruidige smaak.
- Giet nog een extra scheut olijfolie over de knoflook en plaats de deksel op de poffer.
- Bak de bol zo'n 30-45 min in de oven tot de knoflook helemaal zacht is. Laat iets afkoelen en knijp de knoflookteentjes uit hun schil.



Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille