

## *BEEMSTER KNOFLOOK UIT DE OVEN (6 personen)*

Nodig:

8 bollen verse knoflook  
1 eetlepel weke roomboter  
2 afgestreken theelepels zout  
24 snufjes zout  
8 flinke theelepels roomboter  
2 dl. Water

Bereiding

Vet een ondiepe schotel in met de theelepel weke boter en de 2 theelepels zout.

Snij de wortel en de steel eraf zodat de tenen bloot komen.

Leg de bollen in de schotel en bestrooi de snijkanten met 3 snufjes zout per bol.

Op elke bol een royale lepel boter

Op de bodem van de schotel giet u de 2 dl. Water.

De schotel mag 50 minuten in de oven op 200 graden.

Bedruip om de 10 minuten de bollen met het braad vocht.

Als de schotel eenmaal op tafel staat, krijgt ieder een bol en

Uit elke teen drukt u de knoflookpuree eruit bestemd voor een vers geroosterde meergranen boterham met dik roomboter en vers gemalen peper.

