Ail en chemise (knoflook in zijn hemd)

Ingrediënten  
- 1 dl extra vierge olijfolie  
- 2 gram zout  
- 4 bollen knoflook

Werkwijze  
1. Neem een bakplaat en besprenkel deze met de olijfolie en strooi vervolgens het zout erop.

2. Snijd de bollen dwars op de teentjes doormidden en zet ze naast elkaar met de doorgesneden kant naar beneden op de bakplaat.

3. Gaar de knoflook in een **voorverwarmde oven van 180 °C** in ±30 minuten tot hij lichtbruin en zacht is.

4. Laat de halve bollen iets afkoelen tot je ze kunt vastpakken en trek de schil er in één keer van af.

5. Serveer de knoflook op de bakplaat midden op de tafel. Eet de knoflook uit de halve bol met behulp van een vorkje en dep het brood in de heerlijke knoflookolie.

*VRAAG: Waarom wordt de knoflook milder van smaak? Waarom kun je ‘zijn hemd’ na het bakken uittrekken?*