



Εύκολο σκορδόψωμο με βούτυρο καραμελωμένων κρεμμυδιών

Μερίδες: 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-40 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Φυλάσσουμε το βούτυρο καλυμμένο στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.

Υλικά για το βούτυρο:

3-4 μεσαία λευκά ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές φέτες
200 γρ. φυτικό βούτυρο
1 κ.γλ. σκόνη σκόρδο ή 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
1 κ.σ. [Italian mix](#) ή 2-3 κλωναράκια φρέσκο θυμάρι, μόνο τα φύλλα
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σκορδόψωμο :

1 μικρή μπαγκέτα, κομμένη κάθετα στη μέση
100-200 γρ. φυτικό τριμμένο τυρί, που λιώνει

Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα τηγάνι βάζουμε 3-4 κ.σ. Ελαιόλαδο, ρίχνουμε τα κρεμμύδια, αλατοπιπερώνουμε ελαφρώς και σοτάρουμε για 20-25 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να καραμελώσουν. Τα αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά να έρθουν σε θερμοκρασία δωματίου.
- 2) Σε επεξεργαστή τροφίμων βάζουμε το φυτικό βούτυρο, τα καραμελωμένα κρεμμύδια, τη σκόνη σκόρδο και τα μυρωδικά, αλατοπιπερώνουμε και πολτοποιούμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 3) Βάζουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα την μπαγκέτα και απλώνουμε μία παχιά στρώση από το μείγμα του βουτύρου, μοιράζουμε από πάνω το τριμμένο τυρί και

ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 στις αντιστάσεις για 10-12 λεπτά.

4) Σερβίρουμε το σκορδόψωμο σαν συνοδευτικό σε κάποια σούπα ή μόνο του σαν ορεκτικό με λίγο σάλτσα ντομάτας.