



## CÔNG THỨC TỎI CONFIT

### Nguyên liệu

- 2 cup (500ml) tỏi lột vỏ
- 6 nhánh xạ hương (thyme)
- 3 lá nguyệt quế nhỏ
- 3 cây ớt khô
- 2 cup (500ml) dầu olive

### Cách làm

1. Cho tất cả nguyên liệu vào trong nồi đã lau khô, đun ở lửa nhỏ trong khoảng 30 phút, tới khi tỏi mềm và chuyển sang màu vàng trong suốt. Tắt lửa, để nguội.
2. Chuyển toàn bộ hỗn hợp đã để nguội vào lọ khô có nắp kín.
3. Bảo quản tại nơi mát nhất trong tủ lạnh, khoảng dưới 3 độ C.
4. Khi sử dụng dùng muỗng sạch và khô để lấy tỏi ra. Đậy lại nắp kín và bảo quản như bước 3. Thời hạn sử dụng tối đa là 1 tháng.

### Tip

Nếu nhiệt độ dầu quá cao dù bạn đã điều chỉnh lửa ở mức thấp nhất, hãy sử dụng một vật trung gian nào đó để gia tăng độ dày đáy nồi hoặc khoảng cách từ đáy nồi tới nguồn nhiệt.