



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannekaker med bøkerøkte baconskiver og blåbærsyltetøy

Bøkerøkt bacon

150 g bøkerøkt bacon i skiver
½ ss smør ^B

Pannekaker

1 pakke pannekaker

Topping

1 glass blåbærsyltetøy
1 pakke blåbær

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Bøkerøkt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek baconet i 4–5 minutter, til det er gyllent og sprøtt. Tilsett ½ ss smør mot slutten av steketiden (se tips).

3. **Pannekaker:** Ha bakepapir på et stekebrett og fordel pannekakene utover brettet. Varm pannekakene i ovnen i omtrent 5 minutter.

4. **Topping:** Topp pannekakene med baconet, blåbærsyltetøyet og blåbærene ved servering.



TIPS!

Stek baconet i ovnen hvis du vil. Varm opp stekeovnen til 250 grader. Fordel baconet utover et stekebrett med bakepapir, og stek baconet midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til det er sprøtt.