



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannekaker med bacon, tomatsalat, basilikumpesto og fersk mozzarella

Bøkerøkt bacon

150 g bøkerøkt bacon i skiver

Tomatsalat

1 stk tomat

½–1 stk sjalottløk

50 g ruccola

½–1 pakke

balsamicovinaigrette

Pannekaker

1 pakke pannekaker

Tilbehør

1 pakke fersk mozzarella

1 pakke basilikumpesto

aluminiumsfolie (kan

sløyfes) ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Bøkerøkt bacon:** Fordel baconet utover et stekebrett med bakepapir. Stek baconet i ovnen, over eller under pannekakene, i omtrent 10 minutter, eller til det er sprøtt.

3. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i store terninger. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll ruccolaen. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn balsamicovinaigretten.

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

5. **Tilbehør:** Del mozzarellaen i to, og så i tynne skiver. Server pannekakene med baconet, basilikumpestoen, mozzarellaen og tomatsalaten.

6. Bon appétit!



TIPS!

Om det er barn rundt middagsbordet, kan du servere tomatsalaten separat. Da kan barna selv plukke det de vil ha på pannekakene.