



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0028-2

# Pannekaker med bacon, tomatsalat, basilikumpesto og fersk mozzarella

## Bøkerøkt bacon

150 g bøkerøkt bacon i skiver

## Tomatsalat

1 stk tomat  
2 stk sjalottløk  
50 g ruccola  
½-1 pakke  
balsamicovinaigrette

## Pannekaker

1 pakke pannekaker

## Tilbehør

1 pakke fersk mozzarella  
1 pakke basilikumpesto

aluminiumsfolie (kan  
sløyfes) <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 ruccolan. 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.