



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatiske pannekaker med bacon, hoisinsaus, sprø grønnsaker og chilimajones

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk gulrot
½ stk agurk
1 pakke vårløk

Pannekaker

½ pakke pannekaker

Bacon

150 g bøkerøkt bacon i skiver

Til servering

1 pakke hoisinsaus
½ pakke peanøtter
½ pakke chilimajones

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Grønnsaker:** Skyll hjertesalaten og agurken. Brekk bladene av salaten og riv de i mindre biter. Kutt agurken i staver. Skrell og skjær lange bånd av gulroten med en mandolin eller skreller (se tips). Skyll og finsnitt vårløken.
3. **Pannekaker:** Ha bakepapir på et stekebrett og fordel pannekakene utover brettet. Varm pannekakene i ovnen i omtrent 5 minutter.
4. **Bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek baconet i 4–5 minutter, til det er gyllent og sprøtt.
5. **Til servering:** Smør et tynt lag med hoisinsaus på pannekakene og fyll de med grønnsakene og det stekte baconet. Topp med chilimajones, og strø over vårløk og hakkede peanøtter.
6. **Restetips:** Eventuelle rester av pannekakene kan fylles med for eksempel skinke, ost og salat til lunsj dagen etterpå!



TIPS!

Du kan også rive gulrøttene på den grove siden av et rivjern.