



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kålpannkaka med bacon och rårörda lingon

Kålpannkaka

- Vetemjöl 1 dl
- Mjök 1 dl
- Ägg 3 st
- Salt ½ tsk
- Spetskål 200 g

Bacontopping

- Tärnat bacon 1 förp
- Gul lök 2 st

Till servering

- Rårörda lingon 1 förp

Att ha hemma ●

- Mjök, Olja, Salt, Smör, Vetemjöl

- 1. Kålpannkaka:** Vispa ihop vetemjöl, mjök, ägg och salt till en pannkakssmet i en rymlig bunke. Finstrimla spetskål, blanda ner i smeten.
- 2.** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek smeten ca 3 min per sida, tills den är gyllenbrun. Lägg över på en tallrik och spara stekpannan (se tips). Täck gärna pannkakan med lite aluminiumfolie.
- 3. Bacontopping:** Stek tärnat bacon i en torr stekpanna ca 3 min, tills den är knaprig. Lägg över på ett fat med hushållspapper. Spara stekpannan.
- 4.** Skiva gul lök. Hetta upp lite smör i den använda stekpannan och stek lök ca 5 min. Blanda med bacon.
- 5.** Dela pannkakan i fyra delar. Toppa med bacontopping. Servera med en klick rårörda lingon.

TIPS! Använd två stekpannor för snabbare tillagning!