



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min

👤 2 PORTIONER

ca-al181

Kålpannkaka med bacon och rårörda lingon

Kålpannkaka

Ägg 3 st

Spetskål 200 g

🏠 Vetemjöl 1 dl

🏠 Mjök 1 dl

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Neutral olja

Bacontopping

Tärnat bacon 1 förp

Gul lök 2 st

🏠 Smör

Till servering

Rårörda lingon 1 förp

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!