



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kålpannkaka med bacon och rårörda lingon

Kålpannkaka

Ägg 3 st
Spetskål 200 g
🏠 Vetemjöl 1 dl
🏠 Mjolk 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, mjolk, 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!