



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

MM_0054-2

Blandet salat med sprøstekt bacon, smilende egg, lune multibrød og Grande Premium

Smilende egg

2 stk egg

Blandet salat

1 stk tomat

2 stk hjertesalater

½-1 stk rødløk

1 pakke lett urtedressing

½ pakke lettmaiones

1 pakke revet Grande Premium

Multibrød

2 stk rustikke multibrød

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Smilende egg:** Kok eggene i 7-8 minutter. Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann.

3 **Blandet salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og kutt hjertesalatene i grove biter, og skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en stor serveringsskål, og vend inn dressing og lettmaionesen.

4 **Multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.

5 **Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4-5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt. Legg baconet over på en tallerken med kjøkkenpapir.

6 **Blandet salat, fortsettelse:** Skrell og deleggene i båter. Topp salaten med eggebåtene, baconet og osten. Server multibrødene ved siden av.

7 God middag!

Tips fra kokken: Lag krutonger av multibrødene. Kutt dem i terninger, og stek dem i ovnen på et stekebrett med litt olje på 230 grader i 3-4 minutter. Krydre med litt salt og pepper.