



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Blandet salat med sprøstekt bacon, smilende egg, grove bagetter og Grana Padano

Smilende egg

2 stk egg

Blandet salat

1 stk tomat

2 stk hjertesalater

½-1 stk rødløk

½ pakke lett urtdressing

½ pakke lettmaiones

1 stk Grana Padano

Grove bagetter

1½-2 stk grove bagetter

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 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 dressingen og lettmaionesen.
- 4 **Grove bagetter:** Stek bagettene 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:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Skrell og deleggene i båter. Topp salaten med eggebåtene, baconet og Grana Padano-osten. Server bagettene ved siden av.
- 7 God middag!