



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0030-2

# Pannekaker med bøkerøkte baconskiver og blåbærsyltetøy

## Bøkerøkt bacon

150 g bøkerøkt bacon i skiver  
½ ss smør <sup>B</sup>

## Pannekaker

1 pakke pannekaker

## Topping

1 glass blåbærsyltetøy  
1 pakke blåbær

aluminiumsfolie (kan  
sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Bøkerøkt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek baconet i 4–5 minutter, til det er gyllent og sprøtt. Tilsett ½ ss smør mot slutten av steketiden (se tips).

3. **Pannekaker:** Ha bakepapir på et stekebrett og fordel pannekakene utover brettet. Varm pannekakene i ovnen i omtrent 5 minutter.

4. **Topping:** Topp pannekakene med baconet, blåbærsyltetøyet og blåbærene ved servering.

## TIPS!

Stek baconet i ovnen hvis du vil. Varm opp stekeovnen til 250 grader. Fordel baconet utover et stekebrett med bakepapir, og stek baconet midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til det er sprøtt.