

Pannekake med bacon i langpanne (sabla enkelt og godt)



Megapannekaken ser litt “fluffy” ut på dette bilde fordi den akkurat er tatt ut av ovnen, men den synker sammen etterhvert.

Folkens! Jeg kommer med nyheter. Jeg må be om absolutt stillhet. Ventetiden er over. Du får verdens enkleste pannekakeoppskrift i kveld! (Den minner i allefall om pannekaker, men har litt annen konsistens fordi den er ovnsbakt).

OG den er prøvd ut på et kritisk testpanel. Det er nemlig mye færre matretter enn man skulle tro (og håpet) som faller i smak hos mine bollefrø. Dette, derimot, gikk ned på høy kant

(med sukker på). Eneste klagen var at det ikke var nok bacon.

Men la oss være ærlige. Er det noen gang nok bacon?

Du trenger:

(ca 4 pers)

7 dl melk

1 dl sammalt spelt, grov (du kan også bruke hvete)

3 dl siktet speltmel (du kan også bruke hvete)

4 egg

0,5 ts havsalt

50 g smeltet meierismør

150-200 g skivet bacon delt i to, jeg hadde Stjernebacon (mer hvis du er som barna mine)

Pisk sammen alle ingrediensene unntatt bacon i en bolle. La røren svelle i minimum 30 minutter. Sett ovnen på 225 grader. Dekk en stor langpanne med bakepapir og hell pannekakerøren oppi. Fordel baconbiter på toppen. **NB. Det er ikke nødvendig å steke baconet først.** Stek NEDERST i ovnen i 30 minutter. La stå å avkjøle litt (jeg lot min bli litt lunken) før du skjærer i serveringsklare biter. SPIS.

