



PANNEKAKE I LANGPANNE

5A, SYKEHUSSKOLEN I OSLO

INGREDIENSER:

Beregnet til 6 porsjoner

2 dl	hvetemel
2 ss	gulost, revet
6 skive	kalkunbacon
1 ts	sukker
4 stk	egg
2 g	salt
4 dl	melk
2 ss	smør, smeltet

SLIK GJØR DU:

- 1 Visp sammen egg, halvparten av melken og alt melet. Visp det til en jevn røre.
- 2 Smelt og avkjøl smøret.
- 3 Tilsett resten av melken, salt, sukker og smør.
- 4 Kle en langpanne med bakepapir og hell røren i formen.
- 5 Del baconskivene i 3 og stek dem i 2 min på hver side. Fordel baconbitene på pannekaken og strø revet ost over.
- 6 Sett pannen midt i ovnen og stek ved 200 grader C i ca. 20 minutter, til pannekaken er gjennomstekt og godt hevet.
- 7 Pannekaken faller sammen straks du setter den på bordet, men det er slik det skal være!
- 8 Server pannekaken med en grønn salat. Vi serverte den også med hjemmelaget grønnkålchips fra takhagen.

Vi har også laget en glutenfri pannekake hvor vi erstattet hvetemel med grov glutenfri miks.