Oppskrift

Egg og bacon



Egg og bacon er hele norges helgefrokost nummer en. Stek speilegg og prøv PRIOR kalkun eller kyllingbacon. En magrere variant som er like god på smak som vanlig!

1

Slik steker du bacon i stekepanne eller ovn for et sprøtt resultat

Stek baconet gyllent på begge sider over middels høy varme i stekepanne. Ikke stek for mye om gangen (da avkjøles pannen og baconet blir mer kokt enn stekt).

TIPS! Å steke bacon i ovnen er enkelt og gir et sprøtt og jevnt resultat uten sprut og søl på komfyren. Her er en trinnvis guide:

Du trenger:

- Bacon
- Stekebrett
- Bakepapir eller aluminiumsfolie

Slik gjør du det:

1. **Forvarm ovnen** til 200 °C (180 °C hvis du bruker varmluft).
2. **Kle stekebrettet med bakepapir** eller aluminiumsfolie for enklere rengjøring.
3. **Legg baconet i ett lag** på stekebrettet. Pass på at skivene ikke overlapper for å sikre at de stekes jevnt.
4. **Stek baconet i ovnen** i 10–15 minutter, avhengig av ønsket sprøhet og tykkelsen på baconet. Sjekk baconet etter 10 minutter, og la det steke noen minutter til om du vil ha det ekstra sprøtt.
5. **Ta ut baconet** når det er gyllenbrunt og sprøtt. La det renne av seg på litt kjøkkenpapir for å fjerne overflødig fett.

2

Lag speilegg

Skyll eventuelt pannen, og varm den opp igjen. Ha litt smør i pannen og knekk i eggene når smøret bruser godt. Knekk i ett og ett egg, la det gli litt forsiktig ned i pannen så ikke plommen ødelegges. Senk temperaturen noe og stek eggene til hviten har stivnet og plommen fortsatt er bløt.

TIPS! Stek eggene etter egne preferanse, kanskje liker du det best med ordentlige sprø kanter, eller stekt på begge sider.

Som ekstra tilbehør er det godt med stekte cherrytomater. Stek tomatene med litt olje over middels høy varme til tomatene begynner å mykne og sprekker i skinnet. Dryss over en klype salt og kvernet pepper.

3

Servering

Legg egg og bacon på et passende fat og dryss over litt salt, pepper og hakket gressløk. God frokost!

Produkter i denne oppskriften

Kalkunbacon Skivet 140g Enh

Kyllingbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
PRIOR kyllingbacon	12 - 16 stk
Smør eller olje til steking	ønsket mengde
Salt & Pepper	
Hakket gressløk	2 stilker
Landbrød	4 skiver

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten