

Oppskrift

Pannekaker med ertesuppe og bacon



1

Lag ertesuppe etter anvisning på ertepakken.

2

Stek bacon sprøtt i panne med litt olje.

3

Tilsett hakket løk og fres til det blir blankt. Tilsett finhakket gressløk, litt salt og pepper.

4

Varm opp pannekakene i ovn på 150 °C i 8 min (fra fryst tilstand).

TIPS! 1 spiseskje = 3 teskjeer

Produkter i denne oppskriften

Pannekaker 5x1,2Kg Fr Enh



Pizzabacon Storp



Ingredienser

Prior Pannekaker	650 g
Gule erter	500 g
Gilde Pizzabacon	100 g
Løk	100 g
Gressløk, finhakket	3,5 ss
Olje	
Salt og pepper	