

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 | |