

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Egg og bacon

Image not found or type unknown



Egg og bacon er hele Norges helgefrokost nummer en. Stek Prior egg og prøv Prior kyllingbacon. En magrere variant som er like god på smak som vanlig!

## 1

### Stek bacon

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

## 2

### Stek egg

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.

## 3

### Legg på fat

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

**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.

## **Ingredienser**

### **Du trenger**

Prior egg	4 stk
Prior kyllingbacon	12 stk
Smør og olje til steking	ønsket mengde
Salt & Pepper	
Hakket gressløk	2 stilker
Landbrød	4 skiver

### **Allergener**

- Egg
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten