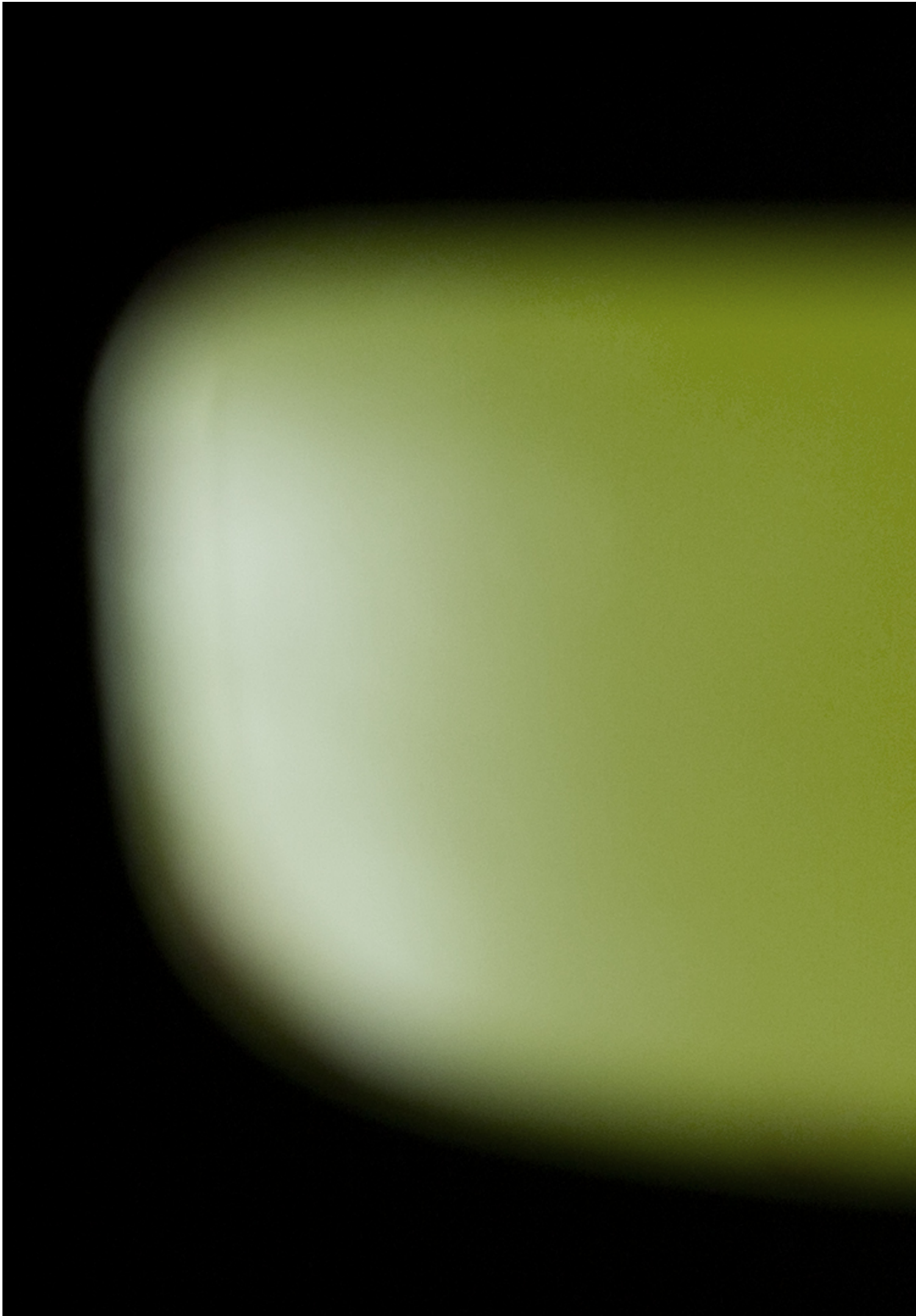


**Oppskrift**

# **Hvordan steke bacon i panne**



Alle har sin måte å steke bacon på. I denne guiden får du vår anbefaling steking av bacon i panne.

## 1

### **Skru på stekeplaten, men ikke for varmt!**



Skru på stekeplata til middels høy temperatur. Bruk litt smør i panna, da svir ikke baconet seg og får en ekstra god smak.

## 2

### **Mykt eller sprøstekt bacon?**



**Mykstekt:** Er du en av de som liker baconet saftig og så vidt stekt. Snu baconet etter et par minutter, skru av pannen og svi av på den andre siden.

**Sprøstekt:** Jo lengre du steker baconet, jo sprøere og saltere blir det.

### 3

**La baconet renne av seg på kjøkkenpapir**





Ferdigstekt bacon legges på tørkepapir for å trekke ut overskuddsfett.