

Airams snabblagade LCHF-pannkaka

4–6 portioner plus eventuell matlåda

3 pkt bacon

8 ägg

1 1/2 dl vispgrädde

50 gram smör

250 gram keso

150 gram fet mild ost (t.ex. gräddost)



Tillagas i 225 graders ugn.

Finstrimla bacon och fördela i en långpanna med smöret i mindre klickar. Grädda/stek tills baconet antagit krispig karaktär och fettet bubblar ordentligt. Vispa under tiden upp ägg med grädden och rör ner keson. Övervispa inte - det räcker att det blandar sig hyggligt. Strö riktigt små osttärningar på baconet och slå sen äggstanningen över.

Grädda tills pannkakan är vackert bubblig och fått gyllenbrun yta. Servera som det smakar – lättsockrade lingon och ett glas kall mjölk till är inte fel. Pannkakan är lika god kall som varm.