

Slik steker du bacon i ovn



Å steke bacon i ovn er perfekt når du skal lage mye på en gang og vil unngå masse stekesprut. Flere brett kan stekes samtidig!

1

Fordel bacon på bakepirkledde brett.



2

Stekes i 5-6 minutter på 220 grader varmluft.



3

Legges til slutt på tørkepapir for å trekke ut overskuddsfett.



Og verre en det var det ikke!

Håper det smaker, fra den norske bonden!