

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?



Mykstek: 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.

Sprøstek: 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.