



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Blandet salat med sprøstekt bacon, smilende egg, grove bagetter og Grana Padano

Smilende egg

2 stk egg

Blandet salat

1 stk tomat

2 stk hjertesalater

½–1 stk rødløk

½ pakke lett urtdressing

½ pakke lettmaiones

1 stk Grana Padano

Grove bagetter

1½–2 stk grove bagetter

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2 **Smilende egg:** Kok eggene i 7–8 minutter. Avkjøl de ferdigkokte eggene i kaldt vann.

3 **Blandet salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og kutt hjertesalatene i grove biter, og skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en stor serveringsskål, og vend inn dressingen og lettmaionesen.

4 **Grove bagetter:** Stek bagettene i 6 minutter.

5 **Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4–5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt. Legg baconet over på en tallerken med kjøkkenpapir.

6 **Blandet salat, fortsettelse:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Skrell og deleggene i båter. Topp salaten med eggebåtene, baconet og Grana Padano-osten. Server bagettene ved siden av.