

## Raggmunk med bacon i ugn

Gjorde en variant på raggmunk idag som gräddas i ugnen, som tjockpannkaka. Fick toppbetyg av alla tre barn. Det var den absolut godaste raggmunken någonsin trots att det var morötter i smeten. Varma grönsaker brukar inte vara någon hit annars. Jag är beredd att hålla med. Längtar redan nu efter morgondagens lunchlåda!





## Raggmunk med bacon i ugn

**6 personer**

3 dl vetemjöl

3 dl mjölk

3 dl vatten

6 ägg

1 1/2 tsk salt

3 bakpotatisar

5 stora morötter

1 1/2 msk smör eller margarin

8 skivor bacon (drygt 1 pkt)

Sätt ugnen på 225°C. Vispa mjölet med mjölken till en slät smet. Vispa ner vattnet, äggen och saltet.

Skala och riv potatisen och morötterna grovt. Vänd ner det i smeten.

Smörj en långpanna, ca 30x40 cm, med matfettet. Häll i smeten, dra isär baconskivorna och

fördela dem jämnt på smeten. Grädda mitt i ugnen ca 25 minuter tills den "stannat" och inte är rinnig. Servera med lingonsylt.

Inspirationen kommer från [ICA](#).