

## Ingrediënten

2 stuks Ei  
1 pak Koopmans Pannenkoeken Origineel  
800 ml Melk  
2 stuks Avocado  
2 el (eetlepels) Crème fraîche  
200 g Kipfilet (gerookt)  
1 stuks Sap van één limoen  
4 el (eetlepels) Mayonaise  
1 handje(s) Koriander (vers)  
2 stuks Paprika (rood)

## Keukenspullen

Koekenpan  
Mixer met gardes  
Mengkom  
Boter (of olie om te bakken)

## 1. Pannenkoeken beslag maken

Doe de **Koopmans Pannenkoeken Origineel mix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de helft van de **melk (800 ml)** toe. Roer het geheel met de mixer of garde tot een glad beslag. Voeg al roerende de rest van de melk en de **eieren (2 stuks)** toe.

Verhit een klontje boter of een scheutje olie in een koekenpan. Giet wat beslag in de pan, laat het uitlopen over de bodem en bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

---

## 2. Avocado kipsaus maken

Meng de in blokjes gesneden **gerookte kipfilet (200 g)**, de geschilde en in blokjes gesneden **avocado's (2 stuks)**, de **crème fraîche (2 el)**, **mayonaise (4 el)** en **limoensap van één limoen** goed door elkaar.

Verwijder de zaadlijsten van de paprika's (2 stuks), snijd ze in blokjes en hak de verse **koriander (1 handje)** grof.

Schep de paprika (bewaars een beetje voor de garnering) en koriander door het kipmengsel en verdeel over de pannenkoeken.