American Pancakes met zalm en avocado

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
Zonnebloemolie
1 Stuk(s) Avocado
200 g (gram) Crème fraîche
15 g (gram) Dille
100 g (gram) Gerookte zalm

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Spatel
Koekenpan

1. American Pancakebeslag maken

Doe de **pancakemix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een mengkom en voeg de **melk (300 ml)** toe en **eieren (2 stuks)**. Roer met een garde of mixer tot een egaal beslag.

Klop het beslag daarna 2 minuten op de hoogste stand tot een stevig, luchtig beslag.

2. American Pancakes bakken

Verhit een scheutje zonnebloemolie in de koekenpan. Giet wat beslag in de pan, voldoende voor een pannenkoekje met een doorsnede van 10 cm.

Bak de pannenkoeken aan beide zijden goudbruin.

Maak een mooie stapel van de pancakes en leg tussen iedere laag wat **zalm (100 g)**, stukjes **avocado (1 stuk)** en **crème fraîche (200 g)**. Decoreer eventueel ook met takjes **dille (15 g)**.

> Decoratie
> Serveer met maple syrup en eetbare bloemen voor een extra feestelijke touch.