Wafel sandwich met avocado en bacon

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
400 ml Melk
2 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Geraspte kaas
12 Plakje(s) Bacon (of ontbijtspek)
1 Stuk(s) Avocado

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Wafelijzer

1. Voorbereiden

Zet het wafelijzer aan zodat het kan voorverwarmen.

2. Wafels maken

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker American Pancakes Origineel)** in een beslagkom en voeg de **melk (400 ml)** toe. Roer met de mixer met garden tot een glad geheel.

Voeg de **eieren (2 stuks)** toe en roer ze door het beslag, voeg daarna de **kaas (100 g)** toe en meng deze ook goed.

Bak de **bacon (12 plakjes)** in een pan (of in de oven) en houd deze apart.

Pel en snijd de **avocado (1 stuk)** in dunne plakjes.

> Je kunt de bacon ook in de oven bakken in een schaal of bakplaat met bakpapier op ca. 180º C, de plakjes blijven dan vaak ook mooi vlak.

3. Wafel sandwich serveren

Bak de wafels in het wafelijzer in ongeveer 7 minuten. Beleg de nog warme wafels met plakjes gebakken bacon en avocado en serveer als sandwich wafel met avocado en bacon.