Hartige American Pancakes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker American pancakes origineel
2 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
100 g Geraspte kaas
1 el (eetlepels) Oregano
2 Stuk(s) Tomaten
1 Stuk(s) Rode ui
1 scheutje(s) Zonnebloemolie (om in te bakken)

Keukenspullen

Mengkom
Garde
Spatel
Koekenpan

1. Hartige American Pancakebeslag maken

Doe de **Dr. Oetker American Pancakes Original mix (1 pak)** in een beslagkom 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.

Verwijder het vruchtvlees van de **tomaten (2 stuks)** en snijd ze in blokjes. Pel en snipper de **rode ui (1 stuks)**. Meng met een spatel of lepel de **geraspte kaas (100 g)**, gesneden tomaat, gesnipperde ui en **oregano (1 el)** door het 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.