

Pistolet au jambon et guacamole

Les ingrédients

- 8 tranches de HERTA BIO Superieur jambon fumé
- 4 pistolets
- 3 avocats (ou guacamole prêt à l'emploi)
- 1 grosse tomate
- 20g d'oignons frits
- Une poignée de salade fraîche

Préparation:

- Retirez la peau et le noyau des avocats et écrasez la chair à la fourchette. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Coupez la tomate en tranches.
- Ouvrez les pistolets et tartinez de guacamole. Placez-y une tranche de tomate suivie de 2 tranches de **HERTA BIO Superieur jambon fumé**. Terminez avec de la salade fraîche et des oignons frits
- Conseil: Mélangez une pincée de flocons de piment ou de poivre de Cayenne dans le guacamole pour une variante plus épicée.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Déjeuner**

Personnes: **4 pistolets**