

Pistolet met ham en guacamole

Ingrediënten:

- 8 sneetjes HERTA BIO Superieur Gerookte Ham
- 4 volkoren pistolets
- 3 avocado's (of kant en klare guacamole)
- 1 grote tomaat
- 20g gefrituurde ajuintjes
- Handvol verse salade

Bereiding:

- Verwijder de schil en pit van de avocado's en prak het vruchtvlees fijn met een vork. Kruid met peper en zout. Snijd de tomaat in schijven.
- Snijd de pistolets open en beleg de onderkant (en/of de bovenkant) met de guacamole. Leg er een schijfje tomaat op gevolgd door 2 sneetjes **HERTA BIO Superieur Gerookte Ham**. Werk af met de verse sla en gefrituurde ajuintjes.
- Tip: Meng een snufje chili flakes of cayennepeper onder de guacamole voor een pikantere variant.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **lunch**

Personen: **4 pistolets**