

Pistoletje ham

Hier treft je het recept voor een lekker pistoletje ham. Alle ingrediënten en respectievelijke calorieën per ingrediënt tref je naast of onder de foto van het pistoletje ham. Het recept vind je onder de foto.



Een pistoletje met ham is makkelijk en snel te maken. Variatie kan worden aangebracht door verschillende soorten ham te gebruiken. Al naar gelang van smaak kan worden geëxperimenteerd met verschillende sausjes, kruiden of peper en zout.

Ingrediënten en kosten pistoletje ham

Ingrediënt	Kcal	Kosten
Pistoletje	130	€ 0,30
Boter 7-8gr	26,5	€ 0,03
2 plakken ham 26gr	44	€ 0,30
Totalen p/st.	200,5	€ 0,63

Bereiding

Snij het pistoletje in de lengte bijna helemaal door. Doe dit door het pistoletje op zijn kant te leggen en onder je vingers door te snijden. Besmeer het pistoletje aan 1 zijde met boter en leg 2 plakken ham zodanig tussen het pistoletje dat ze het hele broodje van voor tot achter beleggen. Het beleg moet enigszins over de rand van het pistoletje hangen om een aantrekkelijk geheel te vormen. Eet smakelijk!

Het Broodjes Buffet© “Pistoletje ham”