

# Het broodjes buffet

[www.broodjes-buffet.nl](http://www.broodjes-buffet.nl)

## *Pistoletje Italiano*

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



Het pistoletje Italiano is er een uit eigen keuken. Gewoon omdat we de ingrediënten lekker vinden en er zin in hadden. Snel, makkelijk en lekker vullend voor een flinke trek. Samenknijpen om een hap te kunnen nemen. Er kan gevarieerd worden met verschillende kruiden.

### *Ingrediënten en kosten Pistoletje Italiano*

<b>Ingrediënt</b>	<b>Kcal</b>	<b>Kosten</b>
Pistoletje	130	€ 0,30
Boter 7-8 gr.	26,5	€ 0,03
3 plakken salami 29 gr.	60	€ 0,10
4 plakken mozzarella 46 gr.	118	€ 0,47
4 schijfjes tomaat 112 gr.	18	€ 0,25
<b>Totalen p/st.</b>	<b>230</b>	<b>€ 0,41</b>

### *Bereiding*

Snij het pistoletje in de lengte bijna helemaal door. Doe dit door het pistoletje op zijn kant te leggen en tussen je vingers door te snijden. Besmeer het pistoletje aan 1 zijde met boter en leg drie plakken salami zodanig tussen het broodje dat ze het hele broodje van voor tot achter beleggen.

Vervolgens mozzarella en een tomaat snijden in plakken van ongeveer 3 mm. Beleg de salami met 4 plakken mozzarella en vervolgens met 4 plakjes tomaat. Naar smaak peper, zout of beiden toevoegen.

Eet smakelijk!

*Het Broodjes Buffet© "Pistoletje Italiano"*