

Ingrediënten voor 2 personen

2 volkoren afbakpistoletjes
gehalveerd 100 gram crème
fraîche 1 blikje ananas in eigen
sap 4 plakjes achterham in grove
stukken gescheurd. 1 kleine rode
ui in halve of kwart ringen stukje
rode paprika in reepjes stukje
gele paprika in reepjes 100 gram
kaas voor ovengratin

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Afbak pistoletje Hawaiï, lekker en gemakkelijk.

Dit kleurrijk, smakelijk broodje staat in no time op tafel. Is goed vullend zeker met een kom groentesoep vooraf . Gemakkelijk te maken en erg lekker. Dit lust iedereen

Hulpmiddelen

Bakplaat, bakpapier, snijplank en mes

Bereidingswijze

Halveer de 2 afbakbroodjes Roer 100 gram crème fraîche met een vork los en roer er 60 gram kaas doorheen en roer er wat vers gemalen 4 seizoenen peper door. Besmeer de 4 halve broodjes met dit mengsel. Beleg de broodjes met de ham, paprika ui en ananas stukjes. Strooi er de resterende 40 gram kaas overheen en zet de broodjes 10-12 minuten in het midden van een voorverwarmde oven van 200 graden. Bestrooi de broodjes met wat vers geknipte bladpeterselie of bieslook en smullen maar.

Serveertips

Liever vegetarisch dan kun je de ham ook weglaten en een extra plakje kaas gebruiken.

