



Tosti met ham, bacon, guacamole en Hela Kruiden Ketchup Curry

Ingrediënten voor 2 Personen

2 avocado's
2 el citroen- of limoensap
1 grote rode ui
2 teentjes knoflook
1 rode peper (optioneel)
6 sneetjes volkoren brood
8 plakjes bacon
200 g mozzarella
100 g gegrilde achterham
50 g rucola sla
60 g Hela Kruiden Ketchup Curry



Vorbereiding

1. Begin met het maken van de guacamole. Prak hiervoor de avocado fijn in een schaalpje.
 2. Snipper de rode ui en pers de knoflook met een knoflookpers.
 3. Wil je een pittige guacamole? Voeg dan de, fijngesneden, rode peper toe.
 4. Meng de rode ui, knoflook, het limoen-/citroensap en eventueel de rode peper door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
 5. Toast de sneetjes brood in een broodrooster, in een grillpan of in een tosti-ijzer.
 6. Bak de plakjes bacon in een pan zodat deze knapperig worden.
 7. Snijd de mozzarella in plakken.
 8. Smeer een snee brood in met de helft van de guacamole en een handje rucola sla.
 9. Beleg met de helft van de gegrilde achterham, de helft van de mozzarella en twee plakjes bacon.
 10. Dek de eerste laag af met een snee brood en herhaal stap 8 en 9 opnieuw met de overige ingrediënten.
 11. Dek ook de tweede laag af met een snee brood.
 12. Snijd de tosti doormidden.
 13. Herhaal stap 8 t/m 12.
 14. Serveer met een schaalpje Hela Kruiden Ketchup Curry.
- Smakelijk!