



Μπόμπα με 2 είδη γέμισης

Μερίδες: 1 μπόμπα (28-32 τριγωνάκια) | **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

Υλικά για την ρεβιθοσαλάτα

- 400 γρ. βρασμένα ρεβίθια
- [4 κ.σ. Hellmann's Μαγιονέζα με Τρούφα από Έλληνες παραγωγούς](#)
- 1 κ.σ. μηλόξυδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
- 3-4 αγγουράκια πίκλες, ψιλοκομμένα

Υλικά για την γέμιση με αβοκάντο & φέτα

- [2 κ.σ. Hellmann's Μαγιονέζα με Τρούφα από Έλληνες παραγωγούς](#)
- χυμό από ½ λεμόνι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 ώριμο αβοκάντο
- 200 γρ. φέτα, θρυμματισμένη
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- ¼ ματσάκι ρόκα baby

Επιπλέον υλικά

- 1 ψωμί για μπόμπα, σε φέτες

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε την ρεβιθοσαλάτα. Βάζουμε τα ρεβίθια σε μπολ και τα λιώνουμε ελαφρώς με πιρούνι. Προσθέτουμε την [Hellmann's Μαγιονέζα με Τρούφα από Έλληνες παραγωγούς](#) και ανακατεύουμε με τα ρεβίθια.

2) Προσθέτουμε το μηλόξυδο, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, το σέλερι και τα αγγουράκια και ανακατεύουμε για μερικά λεπτά, μέχρι να έχουμε πηχτό μείγμα.



3) Ετοιμάζουμε την γέμιση με αβοκάντο και φέτα. Σε άλλο μπολ βάζουμε την [Hellmann's Μαγιονέζα με Τρούφα από Έλληνες παραγωγούς](#), τον χυμό λεμονιού και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ανακατεύουμε.

3) Προσθέτουμε το αβοκάντο στο μπολ μαζί με την φέτα και ανακατεύουμε καλά με πιρούνι. Προσθέτουμε τον μαϊντανό και τον ενσωματώνουμε στο μείγμα.

4) Για να στήσουμε την μπόμπα, αλείφουμε με την ρεβιθοσαλάτα μια φέτα ψωμί, εφαρμόζουμε μια δεύτερη πάνω της σαν σάντουιτς και τοποθετούμε σε πιατέλα.

5) Συνεχίζουμε αλείφοντας την γέμιση με αβοκάντο σε μια τρίτη φέτα ψωμί, πασπαλίζουμε με λίγη ρόκα και με τον ίδιο τρόπο την κλείνουμε σαν σάντουιτς με μια άλλη φέτα και τοποθετούμε πάνω από το πρώτο σάντουιτς.

6) Συνεχίζουμε να τοποθετούμε εναλλαξ τα σάντουιτς με τα δύο μείγματα, το ένα πάνω στο άλλο, σχηματίζοντας την μπόμπα.

7) Όταν τελειώσει το ψωμί και φτάσουμε στην κορυφή, τοποθετούμε για σταθερότητα 4 στικς για σουβλάκια και κόβουμε προσεκτικά με πριονωτό μαχαίρι, σταυρωτά, από πάνω μέχρι κάτω.

8) Σερβίρουμε αμέσως ή καλύπτουμε προσεκτικά (για να μην μας στεγνώσει το ψωμί) και φυλάμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

#LoveOnly,

Madame Ginger