

Bagel nature saumon

Un bagel en mode nordique avec saumon norvégien, cream cheese, lamelles d'avocat, pousses d'épinard, oignons frais.



Sans cuisson



Mise en place

Faire décongeler le bagel, les lamelles d'avocat, la veille au soir en froid positif.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Laver et couper en tranches fines la tomate.
Laver et préparer les pousses d'épinards.

Mise en oeuvre

Couper le bagel en deux.
Le placer dans un toasteur type grille pain et ayant au préalable fait des essais de temps.
Le bagel doit être légèrement coloré, afin qu'il retrouve son moelleux.

Montage :

- La base du bagel tartinée de cream cheese
- Un trait de French's miel
- La tomate
- Les pousses d'épinards
- Le saumon fumé
- Quelques gouttes de citron vert
- L'oignon rouge
- Les lamelles d'avocat
- L'aneth fraîche

Puis refermer avec le chapeau et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL NATURE Ø 12 CM	7645	1 pces
HONEY MUSTARD - Miel	6274	5 g
TRANCHES D'AVOCAT	6723	40 g
Saumon fumé		40 g
Cream cheese		0.03 pces
Feuilles Epinards		10 g
Tomates grappes		20 g
Oignons rouges		15 g
Aneth		2 g
Citron vert		0.1 pces