

# Bagel aiguillettes végétales



Sandwich



Plancha



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain bagel, les lamelles d'avocat et les aiguillettes vegetales..  
Laver et couper en tranches la tomates.  
Laver et préparer les feuilles de mâche.  
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

## Mise en oeuvre

Couper en deux dans le sens de la longueur le Bagel.  
Dans un toasteur ou convoyeur le toaster environ 1 minute.  
Saupoudrer l'épice Cajun sur les aiguillettes végétales puis sur une plancha chaude et légèrement huilé les faire saisir environ 1 minutes.

Puis sur la base du pain :

- Etaler le Philadelphia cream cheese
- Ajouter un trait de Mustard Frenc'hs
- La tomate
- Les feuilles de mâche
- Les aiguillettes
- L'oignon rouge
- Les lamelles d'avocat
- A nouveau la mâche

Refermer avec le chapeau du Bagel et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGELS EVERYTHING	6598	1 pces
AIGUILLETTES VEGETALES	7538	80 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	3 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	30 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
Philadelphia creme cheese		20 g
Tomates fraiches		20 g
Mache		10 g