

Bagel nature pastrami

Un pain bagel moelleux garni de pastrami de boeuf, de pickels, d'oignons rouges, de tomates et de salade.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pastrami et le pain bagel.
Préparer et laver la salade.
Laver et couper en tranches la tomates.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Couper en tranches le pickle.

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 badigeonnée de cream cheese
- Un trait de moutarde French's
- Les tranches de tomates
- Les tranches de pickles
- Les rouelles d'oignon rouge
- Les tranches de pastrami
- Le mesclun

Refermer avec le chapeau du bagel et envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL NATURE Ø 12 CM	7645	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	50 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.02 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
Oignons rouges		10 g
Tomates fraîches		40 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Salade type mesclun		20 g

