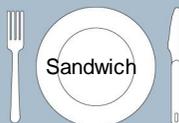
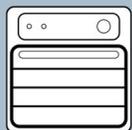


# Bagel sesame poivrons pastrami

Bagel moelleux aux graines de sesame, poivrons marinés et pastrami.



Sandwich



Four



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bagel et le pastrami.  
Laver et couper en tranches la tomate.  
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.  
Laver et préparer les feuilles de roquette.

## Mise en oeuvre

Couper en deux dans le sens de la longueur le Bagel.  
Dans un toasteur ou convoyeur le toaster environ 1 minute.  
Puis sur la base du pain :  
- Etaler le Philadelphia cream cheese  
- Ajouter un trait de Mustard Frenç'hs  
- La tomate  
- La roquette  
- Les tranches de pastrami  
- La burrata  
- Un tour de poivre du moulin  
- Les poivrons et oignons  
- L'oignon rouge  
- Et à nouveau la roquette  
Refermer avec le chapeau du Bagel et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MAXI BAGELS SESAME	7718	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	50 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	10 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Roquette		20 g
Burrata		50 g
Oignons rouges		15 g
Tomates grappes		30 g