

Bagel met gerookte zalm en Brugge Jong



Ingrediënten:

- 1 bagel
- ½ lente-ui
- klein bosje dille
- 1 snede gerookte Schotse zalm
- 1 snede Brugge Jong
- 1/8 groene appel
- 1/8 komkommer
- 2 tl mierikswortelroom

Préparation:

1. Toast de bagel 3 minuten in de broodrooster.
2. Snijd intussen de lente-ui fijn en hak de dille. Snijd de gerookte zalm en Brugge Jong in repen. Snijd appel en komkommer in dunne plakjes.
3. Snijd de bagel open en besmeer met mierikswortelroom.
4. Strooi er de lente-ui en dille over.
5. Beleg met gerookte zalm en Brugge Jong.
6. Leg er de plakjes appel en komkommer op, en dek af met het hoedje van de bagel.

Tip: Gebruik een glutenvrije bagel om het gerecht glutenvrij te maken.

Smakelijk!

1 personen
20 min
Lunch
1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/node/732>