

Bagel au saumon fumé

Pour 2 bagels :

2 bagels au sésame

1 pot de fromage frais (*ail et fines herbes*)

2 à 3 tranches de saumon fumé

$\frac{1}{2}$ oignon rouge

$\frac{1}{4}$ de concombre (*ou de petite courgette*)

Aneth



- Couper les bagels en 2, dans la longueur et les faire toaster 1 à 2 minutes, au grille-pain.
- Une fois refroidis, tartiner chaque moitié de bagel avec le fromage frais.
- Couper de très fines tranches d'oignon rouge et de concombre. Faire des lanières dans le saumon fumé.
- Garnir la moitié des demi bagels avec les tranches de concombre, les lanières de saumon et les rondelles d'oignon rouge.
- Saupoudrer d'un peu d'aneth ciselé et recouvrir avec les « chapeaux » des bagels.
- Mettre au frais ou déguster de suite !!!

Autres garnitures de bagels possible : concombre-fromage frais / guacamole-poulet / pastrami-cornichons-salade / dinde-emmenthal / etc.

