

Bagel saumon fumé moutarde miel

Pain bagel garni de cream cheese, saumon fumé, concombre, oignon rouge, salade et moutarde au miel



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bagel.
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.
Laver et couper en fines tranches le concombre et réserver au frais.
Éplucher, couper en rouelle les oignons rouges et réserver au frais.

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 inférieure du bagel tartinée de cream cheese
- Un trait de moutarde miel
- Les tranches de tomates
- Les tranches de concombre
- Les rouelles d'oignons rouges
- Les tranches de saumon
- La branche d'aneth
- Le mesclun

Assaisonner la salade avec la sauce Ranch et servir aussitôt avec un quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE	6515	1 pces
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL	7916	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	0.02
Saumon fumé		50 g
Philadelphia creme cheese		20 g
Citron vert		0.2 pces
Salade type mesclun		20 g
Oignons rouges		10 g
Concombre		30 g
Tomates grappes		30 g
Aneth		2 g