BLT Bagel

Ingrédients

10

10 bagels (pains en forme d'anneau)
350 g d'alioli clásico Bresc
50 g de moutarde
300 g de laitue iceberg
40 tranches de bacon entrelardé
60 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
10 œufs au plat
150 g de chimichurri Bresc

Méthode de préparation

Incorporer la moutarde dans l'aïoli et mélanger. Couper le bagel en deux et tartiner les côtés coupés avec le mélange moutarde-aïoli. Garnir le côté inférieur avec de la laitue iceberg, des tomates cerises et du bacon entrelardé. Disposer l'œuf au plat par-dessus. Badigeonner avec le chimichurri. Et remettre le dessus du pain sur le bagel.

Produits Bresc utilisés

Aïoli 1000g

Aïoli 325g

Chimichurri Mélange d'herbes 450g

Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000