

BLT BAGEL



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Chimichurri Mélange
d'herbes 450g



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

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.