

BAGEL AU SAUMON

2 personnes

15 minutes

Easy

Ingredients

- 2 Bagel Briochés
- 1 pot de cream cheese, environ 120g
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- ½ oignon rouge
- ½ citron
- Poivre cinq baies

Preparation

Émincer l'oignon rouge. Couper l'avocat en deux puis en lamelles.

Tartiner la partie inférieure et supérieure du Bagel de cream cheese.

Garnir les parties inférieures des Bagels avec : les tranches de saumon, les lamelles d'avocat et l'oignon.

Terminer en ajoutant un filet de jus de citron et du poivre cinq baies.

Fermer le bagel.

