

Ontbijt-bagel / Breakfast bagel



De boodschappen

2 bagels

100 gram gerookte zalm

1 eetlepel olijfolie

½ citroen, in parten

optioneel: bieslook

50 gram roomkaas

½ komkommer, dunne gesneden

2 vrije uitloop eieren

zeezout & versgemalen zwarte peper, naar smaak

Zo'n heerlijke bagel steelt de show op je paasontbijt of -brunch tafel.

Zo maak je de ontbijt-bagels

Halveer de bagels, toast de helften.

Bak de eieren in de olijfolie.

Neem de bagels uit de broodrooster, laat ze iets afkoelen en smeer er roomkaas op.

Leg de zalm op de roomkaas en leg daarop lange, dunne plakjes komkommer.

Druk met een uitsteker cirkels uit de eieren, zodat ze er mooi rond uitzien.

Leg de eieren op de komkommer en de tweede helft van de bagel er half over.

Leg de schijven citroen en eventueel kleingeknippte bieslook er bij op het bord.

Zet er zeezout & zwarte peper bij,

Gezellig, bij het paasontbijt!

Ontbijt-bagel / Breakfast bagel



Shopping list

2 bagels

100g smoked salmon

½ lemon, cut into wedges

2 free range eggs

optional: chives

50g cream cheese

½ cucumber, thinly sliced

1 tablespoon olive oil

sea salt & freshly ground black pepper to taste

Such a delicious bagel steals the show on your Easter breakfast or brunch table.

How to make the breakfast bagels

Halve the bagels then toast both halves.

Fry the eggs in the olive oil.

Get the bagels from the toaster, allow them to cool slightly then spread cream cheese on them.

Place the salmon on top of the cream cheese then cover it with thinly sliced cucumber.

Cut circles from of the eggs to make them look neat, using a circular cookie cutter.

Place them on the cucumber and place the second half of the bagel on top.

Serve the bagel with the lemon wedges and finely cut chives on the plate.

Give sea salt and black pepper on the side

Lovely, with your Easter breakfast!