



Bagel met roomkaas en gerookte zalm

De New Yorkse klassieker: een geroosterde bagel royaal besmeerd met romige Philadelphia, belegd met gerookte zalm, flinterdunne rode ui en zilte kappertjes. Eenvoudig, verfijnd en onweerstaanbaar lekker.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|-----------|----------|----------------|
| 10' | 3' | 2 | Ontbijt |

Ingrediënten

- 2 bagels
- 150 gr roomkaas
- 120 gr gerookte zalm
- 1/2 rode ui
- 1 el kappertjes
- enkele takjes verse dille
- 1 kl citroensap
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Snijd de bagels doormidden en rooster ze in een broodrooster of onder de grill lichtjes goudbruin.
2. Besmeer alle vier de helften royaal met roomkaas.
3. Snijd de rode ui in flinterdunne ringen.
4. Beleg de onderste helften met de gerookte zalm, de uienringen en de kappertjes.
5. Druppel het citroensap erover en werk af met plukjes verse dille en versgemalen zwarte peper.
6. Leg de bovenste helften erop en serveer meteen.

Tip

Voeg een schijfje tomaat toe aan de belaging voor extra frisheid. Gebruik bij voorkeur gravad lax of Schotse gerookte zalm van goede kwaliteit: dat maakt het verschil.

Lekker met

Een glas vers geperst sinaasappelsap of een sterke zwarte koffie.

Dranktip

Een droge, frisse prosecco of een klassieke Bloody Mary past perfect bij de zilte smaken van zalm en kappertjes.