

Bagel au saumon fumé

Ingrédients:

- 240 g de saumon fumé
- 4 bagel(s)
- Feuille(s) de laitue
- 50 g chou blanc râpé
- 8 c. à s. de fromage frais
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 2 c. à c. de moutarde
- 2 c. à s. persil frais
- sel, poivre
- 0,3 c. à c. de sucre

Préparation:

- Découpez les bagels en deux et mettez une feuille de laitue sur chaque morceau inférieur.
- Disposez le saumon de Norvège sur la salade.
- Mélangez le fromage frais, la crème fraîche et la moutarde.
- Salez et poivrez, puis saupoudrez de persil haché.
- Mélangez la sauce avec le chou et tartinez la pâte sur les morceaux supérieurs des bagels puis refermez-les.

TEMPS:

10 minutes

