

BAGEL SAVEURS TERRE ET MER

Tu es fan de saumon et d'avocat ? Tu vas adorer ce bagel vite fait, bien fait, avec juste quelques ingrédients et surtout la touche de raffinement de notre mayo à l'huile d'avocat. (...) Avec notre bagel au saumon et à l'avocat, tu tomberas «poissonnement» amoureux, avant même que tu n'aies le temps de dire ouf!

Ingrédients

- 1 bagel
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 feuilles de salade
- 1 avocat
- 1 tube de mayonnaise THOMY à l'huile d'avocat
- Sel et poivre du moulin
- Figues et tomates à grignoter



10 minutes



1 personnes

C'est parti

1. Laver la salade et couper l'avocat en tranches.
2. Couper le bagel en deux et recouvrir les deux moitiés de mayo THOMY à l'huile d'avocat.
3. Garnir la moitié inférieure de salade, de saumon fumé et d'avocat. Saler et poivrer.
4. Déposer l'autre moitié par-dessus et couper le bagel en deux. Déposer les morceaux dans la boîte à lunch avec les autres tranches d'avocat, les figues et les tomates à grignoter coupées en deux.

Tu l'aimes savoureux et un peu épicé? Alors il est possible d'agrémenter le bagel saumon/avocat d'une demi-gousse d'ail hachée et d'un piment rouge, coupé en fines lamelles!