

New York Bagel Lox

Toplam 16 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 18/10

Bagel lox, kızartılmış bageli krem peynir, füme somon, kapari, kırmızı soğan ve dereotuyla dolduran klasik New York kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 2 adet Bagel
- 120 gr Krem peynir
- 160 gr Füme somon
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 0.5 adet Kırmızı soğan
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 adet Limon

Yapılış

1. Bagelleri ortadan ikiye kesip kesik yüzlerini kızartın.
2. Krem peyniri yumuşaması için 2 dakika oda sıcaklığında bekletin.
3. Kırmızı soğanı ince halkalar halinde doğrayın.
4. Bagel yüzlerine krem peyniri eşit sürün.
5. Füme somon, kapari, soğan ve dereotunu üstüne yerleştirin.
6. Limon suyu sıkarak hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Bageli kesik yüzünden kızartmak krem peynirin erimeden tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve taze dereotuyla açılış sandviç gibi sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri