

BAGEL MET LIGHTLY ROASTED PIECES EN MOSTERDSAUS

INGREDIËNTEN

1 Pak Garden Gourmet Lightly Roasted Pieces

4 bagels

20 g sjalotten

20 g waterkers

40 g geraspte wortelen

40 g walnoten

20 g augurken

125 plantaardige yoghurt

20 g volkoren mosterd

1 el verse peterselie

Wat knoflookpoeder

 4 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Zin in een broodje maar de traditionele combinaties beu? Spice it up en geniet van deze bagel! Makkelijk, vegetarisch en absoluut heerlijk.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid de gegrilde stukken volgens de verpakking

Bereid de gegrilde stukken van Garden Gourmet volgens de instructies op de verpakking.

2. Maak de saus

Om de saus te maken: hak de peterselie en augurken heel fijn. Meng met knoflookpoeder naar smaak, mosterd en plantaardige yoghurt. Proef en corrigeer naar smaak.

3. Snijd de bagel doormidden en verdeel de saus en walnoten

Hak de walnoten fijn en snijd de sjalot in plakjes. Snijd de bagel doormidden en verdeel de saus over de twee helften. Verdeel de walnoten over de bodem van de bagel.

4. Beleg de broodjes

Werk af met de wortel, waterkers, de gegrilde stukjes en de sjalot. Bedek met de andere helft van de bagel. TIP: Je kunt de waterkers vervangen door rucola.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**