BAGEL AUX LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 20 MIN | FACILE

1 paquet de Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet

4 bagels

20 g d'échalotes

20 g de cresson

40 g de carottes râpées

40 g de noix

20 g de cornichons

125 yaourt aux légumes

20 g de moutarde à l'ancienne

1 càs de persil frais

Un peu de poudre d'ail

Prépare ce savoureux bagel avec nos Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet et une delicieuse sauce moutarde !

PRÉPARATION

1. Préparer les lightly roasted pieces

Préparer les lightly roasted pieces Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

2. Faire la sauce

Pour faire la sauce : hacher très finement le persil et les cornichons. Mélanger avec de la poudre d'ail au goût, de la moutarde et du yaourt végétal. Goûter et ajuster au goût.

3. Préparer les bagels

Hacher finement les noix et émincer l'échalote. Couper le bagel en deux et répartir la sauce entre les deux moitiés. Répartir les noix sur le fond du bagel.

4. Finir les bagels

Terminer avec la carotte, le cresson, les lightly roasted pieces et l'échalote. Garnir avec l'autre moitié du bagel.
ASTUCE : Tu peux remplacer le cresson par de la roquette.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR