

## BLT BAGEL



## PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Chimichurri Mélange d'herbes 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

## INGRÉDIENTS

10

10 bagels (pains en forme d'anneau) 350 g d'alioli clásico Bresc 50 g de moutarde 300 g de laitue iceberg 40 tranches de bacon entrelardé 60 cherry tomatoes garlic parsley Bresc 10 œufs au plat 150 g de chimichurri Bresc

## MÉTHODE DE PRÉPARATION

Incorporer la moutarde dans l'aïoli et mélanger. Couper le bagel en deux et tartiner les côtés coupés avec le mélange moutarde-aïoli. Garnir le côté inférieur avec de la laitue iceberg, des tomates cerises et du bacon entrelardé. Disposer l'œuf au plat par-dessus. Badigeonner avec le chimichurri. Et remettre le dessus du pain sur le bagel.