

BAGEL AUX LIGHTLY ROASTED PIECES ET SAUCE À LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS

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

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Envie d'un sandwich mais fatigué des combinaisons traditionnelles ? Pimente-le et savoure ce bagel! Facile, veggie et absolument délicieux.

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**