



Special: bagel met eiersalade en zalm

met een zeekraal-komkommersalade



ca. 25min



2 personen

Een goed ontbijt (of een goeie brunch) is het halve werk. Daarom ontwikkelde chef Martina deze fijne bagel met eiersalade en gerookte zalm voor je. Je hoeft er maar een halfuurtje voor in de keuken te staan, dus dat zou moeten lukken met een duf ochtendhoofd. Je maakt er een ziltige salade van zeekraal en komkommer bij, dus je hebt ook gelijk al een goeie portie groente binnen. Als dat geen goed begin van de dag is...

Wat je van ons krijgt

- 4 eieren ³
- 1 minikomkommer
- 1x zeekraal
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 2 bagels ^{1,6,11}
- gerookte zalmsnippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met bakplaat
- kleine kookpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), soja (6), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

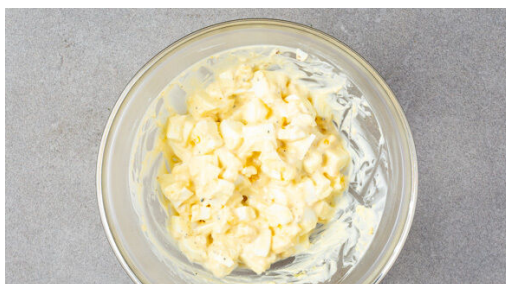
Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 42.6g, koolhydraten 55.9g, eiwit 35.5g



1. Eieren koken

Zet de grill van de oven aan of verwarm 'm voor op 250°C. Doe de **eieren** in een kleine kookpan en giet er genoeg water bij tot ze onderstaan. Doe een deksel op de pan, breng aan de kook en kook de __eieren in ca. 7min hard.



4. Eiersalade maken

Hak de **eieren** fijn en meng ze met de **mayonaise**, de **mosterd** en een snuf zout en peper.



2. Salade maken

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Meng de **komkommer** met de **zeekraal**, 1-2tl olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout en peper.



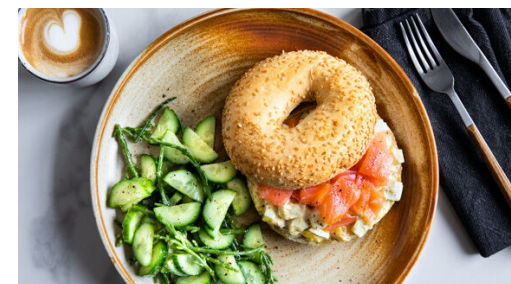
5. Bagels afbakken

Snijd de **bagels** open en leg ze met het snijvlak naar boven op een bakplaat. Rooster de **bagels** 1-2min in de oven, tot ze lichtbruine randjes krijgen.



3. Eieren pellen

Laat de **eieren** schrikken in koud water en pel ze.



6. Bagels beleggen

Beleg de **bagels** met de **eiersalade** en de **gerookte zalmsnippers** en serveer ze met de **komkommer-zeekraalsalade**.