



Bagel met roomkaas en gerookte zalm

De New Yorkse klassieker: een geroosterde bagel royaal besmeerd met roomkaas, belegd met gerookte zalm, rode ui en kappertjes. Simpel en onweerstaanbaar.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	3'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 2 bagels
- 150 gr roomkaas
- 120 gr gerookte zalm
- 1/2 rode ui
- 1 eetlepel kappertjes
- enkele takjes verse dille
- 1 theelepel citroensap
- peper

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de bagels doormidden en rooster ze lichtjes goudbruin.
- 2.** Besmeer beide helften royaal met roomkaas.
- 3.** Snijd de rode ui in flinterdunne ringen.
- 4.** Beleg de onderste helft met gerookte zalm, uienringen en kappertjes.
- 5.** Werk af met plukjes dille, een scheutje citroensap en wat versgemalen peper.
- 6.** Leg de bovenste helft erop en serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)