

Bagel Provolone



Pour
1 personne



Préparation
10 minutes

Les étapes de la recette

- Trancher le bagel en 2 sur l'épaisseur.
- Ramollir le beurre et mélanger avec la moutarde jusqu'à complète homogénéité.
- Trancher finement la tomate en rondelles et réserver.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner les 2 faces intérieures du bagel de beurre moutardé.
- Sur la base du bagel, disposer les tranches de tomates, les Tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella, les tranches de pastrami et les germes de légumes.
- Refermer le bagel avec sa partie supérieure et servir.

Ingédients

Tranches de Provolone Fumé IQF Maestrella	4
Pain bagel	1
Pastrami en tranches	50 g
Pincée d'Alfalfa ou de germes de légumes	
Tomate	1
Beurre doux Savenay	10 g
Moutarde	10 gl
Sel et Poivre	

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Provolone fumé



Beurre plaquette doux Savenay

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr