

Bagels med chorizo og oliventapenade

Opskrift til 2 personer

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 2 bagels (min favorit er chili cheddar)
- 2 spsk. mayo
- 1 håndfuld rucola
- lidt chorizopølse
- 1/4 agurk
- 1 spsk. syltede rødløg

Tapenade

- 2 spsk. oliven (bland gerne grønne og sorte)
- 1 spsk. soltørret tomat
- 1 spsk. finthakket cornichon (syltede agurk)
- 2 små spsk. olivenolie
- salt og peber
- 1 fed hvidløg

Sådan gør du

1. Varm din bagel, imens du laver din tapenade: fjern eventuelle sten fra oliven og kom dem på et skærebræt. Snup en syltet agurk og soltørret tomat op af deres glas og læg det på skærebrættet. Hak det hele og kom i en skål med olie, salt, peber og et revet hvidløg. Rør sammen
2. Skyl rucola og dup tørt, snit agurk i skiver
3. Smør så din bagel med mayo, læg rucola på, kom skiver af pølsen på, tapenade og agurk på samt lidt syltede rødløg. Luk den og spis.