



Bagel met zalm en gepocheerd ei



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 bagels
azijn
4 eieren
4 eetlepels guacamole (kant-en-klaar)
4 handen vol krulsla
200 gram gerookte zalm
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bagels doormidden en toast ze.
- 2.** Breng een steelpan met water aan de kook en voeg een scheut azijn toe. Breek een ei in een kopje. Roer met een houten lepel kort en krachtig in het kokende water, zodat je een draaikolkje krijgt. Laat hierin het ei uit het kopje glijden. Zet het vuur een beetje lager. Laat 1 minuut garen en schep het ei uit het water met een schuimspaan. Laat rusten op keukenpapier. Pocheer op deze manier alle eieren.
- 3.** Bestrijk de snijkanten van de bagels met een dun laagje guacamole.
- 4.** Beleg vervolgens met sla, gerookte zalm en een gepocheerd ei. Breng goed op smaak met peper en zout.