ENTWICKELT VON MANUEL HOCK, DEVELEY SENF & FEINKOST GMBH

LACHS-BAGEL „FJORD“

ZUTATEN

1 Stück Weizenbagel mit Sesam

60 g Dahlhoff Lachs geräuchert in Scheiben (3 Scheiben)

30 g Develey Remoulade

10 g Graved Lachs Sauce (Dill-Senf-Sauce)

30 g Mischsalat

2 g Rote Bete Sprossen

1 PORTION

SNACK KULTUR BÄKO

Develey FOOD SERVICE

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BELEGPLAN

1

Produktübersicht

2

Bagel halbieren und die untere Bagel-Hälfte mit der Develey Remoulade bestreichen.

3

Lachs auflegen und mit dem Mischsalat anrichten.

4

Mit Rote Bete Sprossen verzieren.

5

Zweite Bagelhälfte mit der Graved Lachs Sauce bestreichen.
Zusammenklappen. Fertig!

SNACK KULTUR BÄKO

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.

Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
www.baeko.de

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

BAGELS