

Bagel met krab en Brugge Belegen

Ingredienten:

- ½ avocado
- ½ tomaat
- enkele takjes bieslook
- 1 el yoghurt
- sap van ½ citroen
- peper en zout
- 30 g krabvlees (uit blik)
- 1 bagel
- 30 g edamamebonen (of tuinbonen, of sperziebonen)
- ½ snede Brugge Belegen, korst verwijderd

Bereiding:

1. Schil de avocado, verwijder de pit en prak met een vork fijn.
2. Verwijder de zaadlijsten uit de tomaat en snijd in blokjes.
3. Hak de bieslook fijn. Roer samen met tomatenblokjes, yoghurt en citroensap door de avocado. Kruid bij met peper en zout. Meng er ook de krab door.
4. Toast de bagel en snijd open. Beleg 1 helft met het krabmengsel. Leg er de edamamebonen en Brugge Belegen op.
5. Dek af met de bovenste helft van de bagel.

2 personen

15 min

Aperitief

1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/bagel-met-krab-en-brugge-belegen>