

Broodjes



voor ± 2 personen



VERSE BAGELS MET ROOMKAAS EN PESTO

2 biologische bagels

1 teentje biologische knoflook

100 gr biologische roomkaas

4 eetlepels biologische olijfolie

50 gr Parmezaanse kaas

1 eetlepel biologische kappers

30 gr verse basilicum

vers gemalen peper

30 gr biologische pijnboompitten

BEREIDING

Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter in een koekenpan en doe ze daarna even in een schaal. Maak de knoflook schoon en doe deze samen met de Parmezaan, de pijnboompitten en de blaadjes basilicum in een keukenmachine en maal het fijn. Voeg dan de olijfolie erbij en mix het nogmaals goed door elkaar. Breng op smaak met wat vers gemalen peper. Snij de bagels open, smeer wat roomkaas op het onderste gedeelte. Smeer daarbovenop de vers gemaakte pesto en maak het af met wat kappers. Leg de bovenste heft van de bagel er losjes op.