



BAGEL MET ROEREI EN CHAMPIGNONS

NODIG: (2 BAGELS)

2 bagels
50 gram spek in dunne reepjes
6 champignons
1 rode ui, gesnipperd
3 eieren
peterselie
peper en zout

DOEN:

1. Snipper de rode ui en snijd de champignons in plakjes. Breek de eieren en kluts ze in een kom.
2. Doe olijfolie in een pan en voeg achtereenvolgens de ui, spekjes en champignons toe. Hak de peterselie fijn.
3. Schenk het ei in de pan en doe er wat peper en zout bij naar smaak. Roer zodat het ei niet blijft plakken (heet niet voor niks roerei). Snijd de bagel doormidden en leg deze open.
4. Doe het roerei het roerei op de bagel en garneer met peterselie.

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU