



# Bagels met roomkaas en ham



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 bagels met sesamzaad  
1 potje roomkaas (naar eigen smaak)  
4 sneden ontvette ham  
2 eetlepels pijnboompitten  
100 gram zongedroogde tomaten  
4 eetlepels parmezaan (schilfers)  
1 handvol rucola

## Bereidingswijze

- 1.** Bak de bagels volgens de aanwijzingen op de verpakking
- 2.** Verpak in vetvrij papier en bind dicht met keukentouw.
- 3.** Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof. Haal uit de pan.
- 4.** Werk de bagel af met de pijnboompitjes, enkele zongedroogde tomaatjes, schilfers Parmezaanse kaas en rucola.
- 5.** Verpak in vetvrij papier en bind dicht met keukentouw.