

Oppskrift

7 varianter av Bagels med kalkunpålegg



1

Bagel med Prior Kalkunfilet, kremostchipotle, avokado og bakte tomater



Bakte tomater: Varm opp stekeovnen til 180°C og legg tomatene i en ildfast form. Drypp over litt olivenolje og bak i ca. 10-15 minutter.

Kremost chipotle: Bland kremost og smak til med Chipotle in Adobo-saus.

Smør bagel med kremost chipotle, legg på skivet avokado og kalkunfilet. Topp med de bakte tomatene.

2

Bagel med Prior Kalkunpastrami, urte-ranchdressing, karamellisert løk og spirer



Urte-ranchdressing: Ha rømme, majones, yoghurt, finhakket hvitløk, persille, gressløk og sitron i en liten blender. Kjør til en glatt krem og smak til med salt og pepper.

Karamellisert løk: Del løk i tynne skiver. Ha løk og olje i en panne og stek på lav varme til løken faller samme. Tilsett sukker, eddik, timian og en klype salt. Stek videre på lav varme til løken har karamellisert seg.

Smør bagelen med dressing og legg på kalkunpastrami. Topp med karamellisert løk og spirer.

3

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.



Hummus: Kjør kikertene i en liten blender med tahini, hvitløk, sitron, spisskummen og olje. Smak til med salt og tynn eventuelt ut med litt vann hvis konsistensen er for tykk.

Smør bagelen med hummus og legg på salat, tomat og ost. Topp med kalkun pepperfilet.

4

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw



Coleslaw: Finsnitt kål, eple og løk. Ha rømme i en stor bolle og smak til med sitron, eddik, sennep, salt og pepper. Bland inn kål, løk og eple.

Legg godt med coleslaw på bagelen. Topp med kalkun naturell.

5

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto



Pesto: Rist kjernene i en tørr, varm panne, til gylne. Ha i en liten kjøkkenmaskin. Pill basilikumbladene, riv ost og finhakk hvitløk. Ha i maskinen med kjernene og hell i olje. Kjør til ønsket konsistens og smak til med litt salt.

Smør bagelen med pesto. Legg på spinat og røkt kalkun. Topp med posjert egg.

6

Bagel med Prior Kalkun krydderskinke, ost, tomat, salat og sennepsmajones



Sennepsmajones: Bland majones og sennep i en liten bolle. Smak eventuelt til med salt og nykvernet pepper.

Smør bagelen med sennepsmajones. Legg på salat, tomat og ost. Topp med kalkun krydderskinke og litt urter på toppen.

7

Bagel med Prior Kalkunrull, ost, sennepsmajones, snittet salat og cornichons



Sennepsmajones: Bland majones og sennep i en liten bolle. Smak eventuelt til med salt og nykvernet pepper.

Smør bagelen med sennepsmajones. Legg på ost, salat og kalkunrull. Topp med cornichons.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



Pastrami av Kalkun Skivet 500g Pk



Kalkun Pepperfilet Skivet 2x250g Pk



Kalkun Naturell Skivet 2x250g Pk



Kalkunfilet Røkt Skivet 2x250g Pk



Ingredienser

Bagel med Prior Kalkunfilet, kremostchipotle, avokado og bakte tomater

Prior Kalkunfilet skivet pålegg

Avokado	
---------	--

Små tomater	
-------------	--

Bagel	
-------	--

Kremost chipotle:	
-------------------	--

Kremost	100 g
---------	-------

Chipotle in Adobo-saus	1 ss
------------------------	------

Bakte tomater:	
----------------	--

Små tomater	100 g
-------------	-------

Olivenolje	
------------	--

Bagel med Prior Kalkunpastrami, urte-ranchdressing, karamellisert løk og spirer

Prior Kalkun pastrami skivet

Bagels	
Spirer	
Urte-ranchdressing:	
Rømme	4 ss
Majones	4 ss
Yoghurt	4 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Persille, finhakket	2 ss
Gressløk, finhakket	2 ss
Oregano, finhakket	1 ss
Sitronsaft	1 ss
Salt og pepper	
Karamellisert løk:	
Løk	1 stk
Olje	1 ss
Brunt sukker	1 ts
Balsamicoeddik	1 ss

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Timianstilker

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.

Prior Kalkun pepperfilet skivet

Jarlsbergost	
Salat	
Tomat	
Bagel	
Hummus:	
Kikerter	400 g
Tahini	1 dl
Hvitløksfedd	1 stk
Sitron	0,25 stk
Spisskummen, malt	0,5 ts
Olje	3 ss
Salt	

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw

Prior Kalkun naturell skivet

Bagel	
-------	--

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Coleslaw:	
Kålhode	0,25 stk
Rødløk	0,25 stk
Grønt eple	0,5 stk
Lettrømme	0,5 dl
Sitronsaft	1 ts
Hvitvinseddik	1 ts
Dijonsennep	1 ts
Salt og pepper	

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Prior Røkt kalkun skivet

Prior Egg	
Spinat	
Bagel	
Pesto:	

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Bagel med Prior Kalkun pepperfilet, hummus, ost, salat og tomat.

Bagel med Prior Kalkun naturell og coleslaw

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Bagel med Prior Røkt kalkun, posjert egg, spinat og pesto

Basilikum

1 stor potte

Pinje- eller solsikkekjerner

30 g

Parmesan

30 g

Hvitløksfedd

1 stk

Olivenolje

1 dl

Salt