

# Bagels med Philadelphia med forårsløg og sort peber og røget laks

4 stk. Miss bagel, grove  
200 g Philadelphia med forårsløg og sort peber  
4 skiver røget laks i strimler  
4 stykker grillet og marineret peberfrugt i strimler  
20 g rucola blade  
Salt



Varm bagels efter forskriften, lad dem afkøle og halveres. Smør begge sider med Philadelphia med forårsløg og sort peber, strimler af røget laks, strimler af grillet peberfrugt og fyld med rucola blade og drys med salt.

Anret i bagepapir og eventuelt halvér dem med bagepapiret på og tag dem med til madpakken eller skovturen.