

Bagel à la dinde avec salade d'oeufs maison

Les ingrédients

- 4 tranches de Dinde HERTA
- 3 œufs
- 2 bagels
- Quelques brins de ciboulette
- 2 càs. de mayonnaise
- ½ càs. de curry en poudre

Préparation:

- Hachez la ciboulette. Faites bouillir les œufs pendant 9 minutes jusqu'à ce qu'ils soient durs.
- Ecrasez les œufs dans un bol et ajoutez la ciboulette, la mayonnaise et le curry en poudre. Mélangez et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.
- Ouvrez les bagels (facultatif : faites-les griller brièvement dans une poêle sèche ou au four) et tartinez-les généreusement avec la salade aux œufs, placez 2 tranches de **Dinde HERTA** sur le dessus et refermez.
- Suggestion: ajoutez une tomate, une carotte ou d'autres légumes à votre convenance. Vous pouvez également utiliser du yaourt grec au lieu de la mayonnaise.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**