

# Kalkoen bagel met homemade eiersalade

## Ingrediënten:

- 4 sneetjes HERTA Kalkoen
- 3 eieren
- 2 bagels
- enkele takjes bieslook
- 2 el mayonaise
- 1/2 el kerriepoeder

## Bereiding:

- Hak de bieslook fijn. Kook de eieren 9 minuten tot ze hard zijn.
- Prak de eieren in een kom en voeg de bieslook, mayonaise en kerriepoeder toe. Meng en kruid naar smaak met peper en zout.
- Snijd de bagels open (optioneel: rooster ze even in een droge pan of in de oven) en beleg royaal met de eiersalade, leg er per bagel 2 sneetjes **HERTA Kalkoen** op en serveer met tuinkers.
- Tip: Voeg naar wens nog tomaat, wortel of andere groenten toe. U kunt ook Griekse yoghurt gebruiken in plaats van de mayonaise.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **2**