

lentebagels met geitenkaas,

tuinbonen, radijs, bieslook en huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence-olives maturées BOB

Voor 4 Croque:

- *4 bagels (natuur of met sesam)*
- *150 g verse geitenkaas*
- *4 soeplepels olijfolie* ***Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – Olives maturées AOP (BOB)***
- *200 g verse (of diepvries) tuinbonen, gedopt*
- *8 radijsjes in dunne schijfjes*
- *1/2 bosje fijngesneden bieslook*
- *Zeste en sap van 1 citroen*
- *Zout en versgemalen peper*

Bereidingstijd: 15 minuten
Kooktijd: 5 minuten

Bereid de geitenkaascrème met de olijfolie: klop de verse geitenkaas op met 3 soeplepels olijfolie, de zeste en het sap van een halve citroen en de helft van de fijngesneden bieslook. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. De crème moet soepel en romig zijn.

Bereid de tuinbonen - blancheer 2 minuten in gezouten, kokend water, giet af en laat afkoelen in koud water. Dop de bonen (verwijder het velletje) zodat het frisse groen zichtbaar wordt. Breng op smaak met de zeste en het sap van 1/2 citroen en olijfolie.

Snijd de bagels in twee en toast ze lichtjes. Besmeer beide helften van de bagels met een dikke laag geitenkaascrème. Beleg met de tuinbonen, 8 fijngesneden radijsjes en de overige bieslook. Eindig met een scheutje olijfolie en een draai van de pepermolen.

Serveer open of gesloten, met een salade van jonge scheutjes.

Tip: Als u zeer verse en malse tuinbonen zou vinden, is blancheren niet nodig: ze kunnen dan rauw, simpel op smaak gebracht worden gegeten.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van de Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées BOB (gerijpte olijven) te gebruiken voor zijn aroma's van geconfijte olijven, zwarte olijven, olijventapenade, cacao, paddenstoelen, gekookte artisjok, truffel of zuurdesembrood.
U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Aix-en-Provence - olives maturées, Provence - olives maturées, Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026