

# Bagel met roomkaas, aardbeien en munt

Bereidingstijd ca. 20 minuten



Ingrediënten voor 2 personen.  
Geschikt voor IDDSI-5.



## Ingrediënten:

- 2 bagels zonder sesam of maanzaad
- 100 ml melk of amandelmelk om te pureren
- 125 gram aardbeien
- 4 blaadjes verse munt
- 1 theelepel poedersuiker
- 100 gram roomkaas

## Dit heb je verder nodig:

- Staafmixer of keukenmachine
- Spuitzak

## Aan de slag:

- 01 Week de bagels 10 minuten lang in de melk. Bak de bagels niet af. Pureer vervolgens de bagels tot de juiste consistentie met de melk. Voeg eventueel extra melk toe als de massa te dik of te taai is.
- 02 Maak de aardbeien schoon en pureer deze met het munt blad en de poeder suiker. Voor IDDSI-4 door een zeef heen drukken.
- 03 Spuit de bagelmasa met behulp van een spuitzak in de vorm van een bagel.
- 04 Vermeng de roomkaas met de aardbeienpuree tot een gladde massa. Verdun eventueel met extra melk. Spuit de aardbeiencrème in het midden van de bagel.

