

LA PIZZA DU MAÎTRE  
*Kebabiste*





Préparation : 10 min



Cuisson : 3 min



Pour : 1 pizza

## INGRÉDIENTS

- 80 g de lamelles de kebab Méditerranéen
- 1 pâte à pizza
- 80 g de sauce tomate
- 80 g de mozzarella
- 50 g de champignons crus
- 1 tomate
- Olives noires / Origan / Basilic

## PRÉPARATION

- Emincer les champignons et couper les tomates en rondelles.
- Façonner et étaler la pâte à pizza.
- Déposer sur la pâte dans l'ordre suivant :  
La sauce tomate, la mozzarella, les lamelle de kebab surgelées, les tomates, les olives noires, les champignons et l'origan.
- Cuire au four à 300°C pendant 3 min.

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

Parsemez votre pizza de quelques feuilles de roquette.

#### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

#### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM