

FRANCE  
*Kebab*<sup>®</sup>  
— RESTAURATION —

LE KEBABISTE<sup>®</sup>





Préparation : 10 min



Cuisson : 3 min



Pour : 1 kebab

## INGRÉDIENTS

- 1 pain kebab
- 80g de lamelles de kebab méditerranéen® ou family France Kebab
- 1 rondelle d'oignon rouge émincée
- 1 cuillère à soupe d'oignons frits

### POUR LA SAUCE

- 2 cuillères à soupe de yaourt à la grecque
- 2 cuillères à café de bruschetta aux tomates séchées
- 4 feuilles de menthe fraîche
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- Faire griller les lamelles de kebab dans une poêle bien chaude jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.
- En attendant, dans un bol, mélanger le yaourt avec la bruschetta aux tomates séchées, la menthe ciselée, du sel et du poivre. Rectifier l'assaisonnement au besoin. Tartiner cette sauce sur les deux côtés du pain.
- Ajouter la salade sur la base du pain, les légumes grillés, la tomate séchée et les oignons (*rouge et frits*). Ajouter la viande et toaster votre Kebabiste® dans un appareil à panini (*attention à ne pas trop presser le sandwich*).

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

Si vous n'avez pas d'appareil à panini, utilisez une poêle grill pour bien avoir les stries sur le dessus du pain.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM