

CURRY KEBAB
Végétarien





Préparation : 10 min



Cuisson : 5 min



Pour : 2 kebabs

INGRÉDIENTS

Pour les kebabs :

- 2 pains kebab
- 160g de lamelles de kebab végétariennes
- 1 avocat
- 1 carotte
- 1/2 concombre
- 1 coeur de laitue ou de la salade iceberg
- Quelques brins de coriandre

Pour la sauce :

- 1 yaourt à la grecque
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1/2 jus de citron vert

PRÉPARATION

- Dans une poêle, faites revenir les lamelles végétariennes sur feu vif.
- Dans un bol, mélangez le yaourt avec tous les ingrédients de la sauce : curry, ail hachée, moutarde, miel et jus de citron.
- Salez, poivrez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réservez. Epluchez et coupez la carotte en fins bâtonnets. Coupez le concombre et l'avocat en lamelles, émincez la salade. Ciselez la. Chauffez légèrement vos pains kebab.
- Mélangez les lamelles de kebab avec la sauce au yaourt. Disposez les légumes dans vos pains et ajoutez les lamelles au curry ; terminez en parsemant le tout de coriandre.
- Dégustez sans plus attendre !

Astuce du Maître Kebabiste®

Pour encore plus de saveurs, remplacez le miel par du chutney de fruits. Si vous aimez les saveurs sucrées salées, ajoutez quelques dés d'ananas qui se marient à la perfection avec ces kebabs. Vous pouvez également ajouter quelques rondelles d'oignon rouge pour apporter un peu de piquant et de croquant.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM