



INGRÉDIENTS

- 180g de lamelles de kebab
- 2 pains à hot dog
- 2 oignons

- ■1/2 bouquet de ciboulette
- ■2 càs de ketchup
- 2 càs de moutarde forte (ou américaine)

PRÉPARATION

- Épluchez et émincez les oignons. Faites-les revenir une dizaine de minutes sur feu moyen à doux avec du sel et du poivre, jusqu'à ce qu'ils compotent.
- En attendant, cuire la viande kebab dans une poêle jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
- Chauffez légèrement vos pains à hot dog, ouvrez-les en portefeuille, fourrez-les avec votre compotée d'oignons additionnée de ciboulette ciselée.
 Ajoutez ensuite la viande et terminez en arrosant de ketchup et de moutarde (ou l'une des deux sauces au choix).
- Servez immédiatement !



