


# SUÉDOIS KEBAB



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 4 min

 Pour : 1 personne

## INGRÉDIENTS

- 90g de lamelles de kebab
- 3 tranches de pain suédois
- 4 càs de mayonnaise
- 4 feuilles de salade
- 8 tranches de chèvre
- 4 tomates cerise

## PRÉPARATION

- Dans une poêle chaude, faites revenir les lamelles de kebab 4 minutes puis laissez refroidir.
- Tartinez 2 tranches pain suédois avec la mayonnaise.
- Sur la première tranche de pain, ajoutez la moitié des feuilles de salade, des lamelles de kebab, des tranches de chèvre, des tomates cerise coupées en deux et surmontez de la deuxième tranche de pain suédois.
- Répétez cette opération sur la nouvelle tranche de pain puis ajoutez la dernière tranche de pain. Coupez votre suédois kebab en diagonal. C'est prêt !

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### RÉJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB-RESTAURATION.COM