

FRANCE
Kebab[®]
— MAITRE KEBABISTE —

BAGEL AVOCADO

Kebab



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 8 min

 Pour : 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 250g de lamelles de kebab
- 4 bagels au sésame
- 2 avocats
- 1 gousse d'ail
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet de menthe
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 citron vert
- 1 oignon rouge
- Quelques pousses de graines germées

PRÉPARATION

- Dans une poêle, faire revenir les lamelles de kebab jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- En attendant, écraser la chair des avocats dans un bol avec le zeste et le jus du citron, l'ail dégermé et haché, les herbes ciselées, le cumin, ainsi qu'une touche de sel et de poivre. Gouter et rectifier l'assaisonnement au besoin, réserver au frais.
- Couper l'oignon rouge en fines lamelles. Couper les bagels en deux. Les réchauffer légèrement au toaster ou au four. Tartiner une face de préparation à l'avocat, ajouter les lamelles de kebab, quelques rondelles d'oignon rouge et terminer avec les pousses de graines germées.
- Servir immédiatement.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM