

FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# BROCHETTE DE KEBAB *et Légumes Grillés*



 Préparation : 15 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 1 personne

## INGRÉDIENTS

- 200g de lamelles de kebab
- 4 tomates
- 2 courgettes
- 1 oignon
- 1 aubergine
- Huile d'olive
- Persil
- Sel

## PRÉPARATION

- Faites décongeler les lamelles de kebab 6h au réfrigérateur .
- Coupez la courgette, l'aubergine et deux tomates en grosses rondelles puis badigeonnez les d'huile d'olive, ajoutez une pincée de sel et réservez. Ces légumes serviront d'accompagnement à vos brochettes.
- Coupez les deux autres tomates en quartier ainsi que l'oignon qui serviront pour les brochettes.
- Montez les brochettes en alternant les différents ingrédients.
- Grillez vos brochettes sur la plancha et les légumes pendant 10 à 15 minutes.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM