


FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# LE KEBAB *Classique*



 Préparation : 6 min

 Cuisson : 4 min

 Pour : 1 kebab

## INGRÉDIENTS

- 100g de lamelles de Kebab
- 1 pain Kebab
- 20g de salade verte
- 20g de tomates
- 10g d'oignon blanc
- 20g de chou rouge
- Sauce samourai ou sauce blanche

## PRÉPARATION

- Couper l'oignon blanc et le chou rouge en lamelles et la tomate en demi-rondelles.
- Couper le pain en deux sur la longueur (en laissant une charnière) et le faire tiédir au four pendant 2 minutes.
- Faire revenir les lamelles de kebab à feu vif dans une poêle pendant 2 minutes en les remuant régulièrement.
- Garnir votre Kebab.

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

Ouvrez votre pain en deux en laissant une charnière, répartissez la sauce de façon homogène à l'intérieur du pain, déposez les lamelles de kebab chaudes sur un côté du pain, surmontez la viande avec les légumes et refermez votre kebab.

#### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

#### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM