

FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# NACHOS

## *Kebab Bowl*



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 5 min

 Pour : 4/6 personnes

## INGRÉDIENTS

### Pour les bowls

- 150g de lamelles de kebab
- 1 paquet de chips Nachos
- 1 tomate
- 40g de vieux cheddar râpé

### Pour le guacamole maison

- 2 avocats
- 1 pincée de piment
- 1 citron vert
- 1 petit oignon rouge (ou 1/2 normal)
- 1/2 bouquet de coriandre

## PRÉPARATION

- Préparez le guacamole en écrasant à la fourchette la chair d'avocat avec le zeste et le jus de citron, le piment, du sel et du poivre. Incorporez l'oignon rouge finement ciselé ainsi que la coriandre.
- Réservez au frais. Épépinez et détaillez la tomate en petits cubes.
- Dans une poêle sur feu vif, faites revenir les lamelles de kebab 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur.
- Au moment de servir, disposez le guacamole dans un bol, ajoutez les tomates sur le pourtour, les lamelles de kebab, le fromage, et terminez en piquant les chips nachos sur le dessus.
- Dégustez sans plus attendre !

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

S'il vous reste de la préparation le lendemain, transformez ces nachos bowl en tartines : tartinez de belles tranches de pain grillé avec le guacamole, et faites de même, disposez successivement les tomates, les lamelles de kebab, et le fromage. Servez avec quelques rondelles de citron vert et une salade verte.

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM