

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

PIZZA KEBAB
Brocolis Courgettes



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 20 min

 Pour : 1 personne

INGRÉDIENTS

- 200g de lamelles de kebab
- 1 pâte pizza
- 100g de coulis de tomates
- 80g de brocolis
- 1 courgette
- Huile d'olive
- Persil

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 220°C
- Faites bouillir de l'eau salée une casserole et plongez-y les têtes de brocolis pendant 5 à 10 minutes. Laissez les refroidir et réservez.
- Pendant ce temps, à l'aide d'un économe, taillez 6 lanières de courgette et les enroulez sur elles-mêmes.
- Étalez la pâte à pizza sur un plat allant au four, nappez de coulis de tomate puis ajoutez les lamelles de kebab, les brocolis et les ronds de courgette.
- Enfournez pendant 10 minutes.
- A la sortie du four, versez un filet d'huile d'olive et ajoutez quelques feuilles de persil plat.

Astuce du Maître Kebabiste®

Agrémentez votre pizza avec quelques champignons ou du gruyère râpé.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM