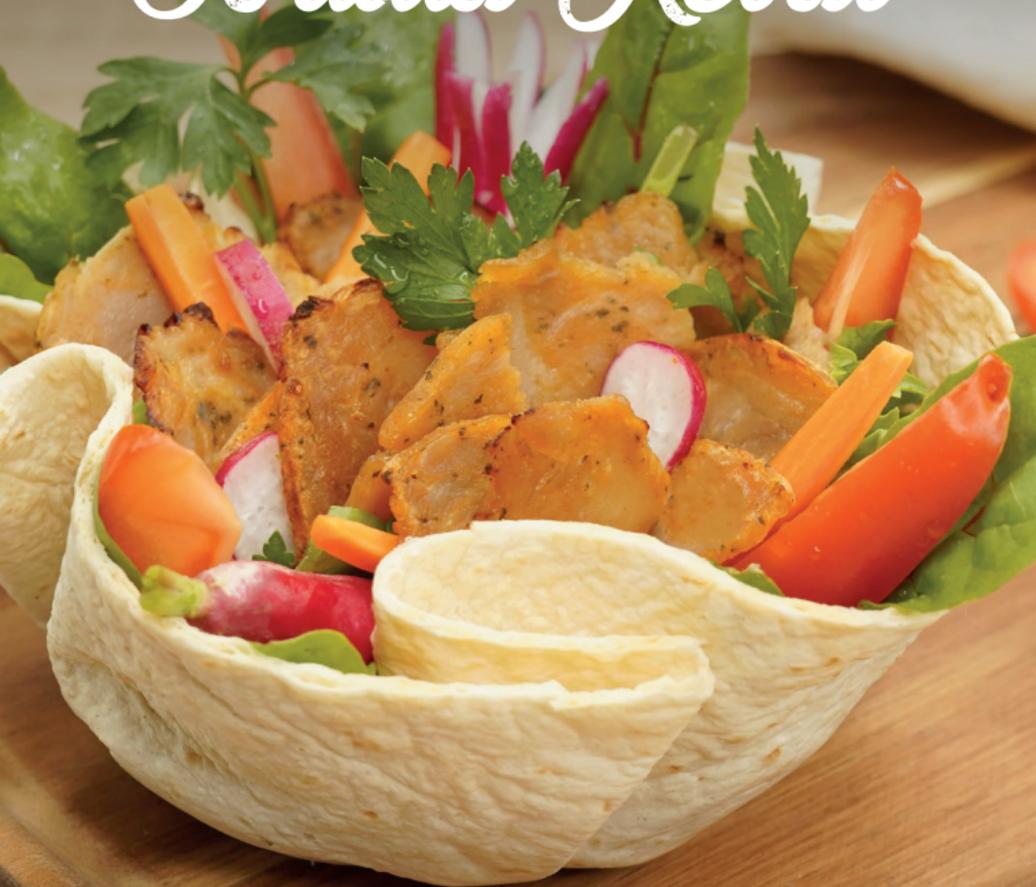


FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

SALADE BOWL

Tortilla Kebab



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 20 min

 Pour : 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 200g de lamelles de kebab
- 2 galettes tortilla
- 50g de salade mesclun
- 1 tomate
- 8 radis rouge
- 1 carotte
- 1 jaune d'œuf
- Ciboulette
- Vinaigrette

PRÉPARATION

- Allumez le four à 180°C
- Placez chaque galette tortilla dans un bol, plaquez les contre les parois, couvrez avec du papier sulfurisé puis ajoutez de bille d'argile et enfournez-le 15 minutes.
- Retirez le papier sulfurisé et les billes. Démoulez délicatement les galettes et badigeonnez l'intérieur des tortillas avec le jaune d'œuf puis repassez 5 minutes au four. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites revenir les lamelles de kebab pendant 4 minutes et laissez-les refroidir.
- Coupez les radis en rondelles, les tomates en petits quartiers et râpez la carotte.
- Dressez votre salade, au centre du bol tortilla, déposez la salade puis ajoutez harmonieusement tous les ingrédients et assaisonner avec la vinaigrette.

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM