

FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# VERRINE KEBAB

## *Pesto Ketchup*



 Préparation : 10 min

 Cuisson : 4 min

 Pour : 6 verrines

## INGRÉDIENTS

- 650g de lamelles de kebab
- 40g de sauce pesto
- 1/2 courgette
- 6 cuillères à soupe de Ketchup
- 6 tomates cerise

## PRÉPARATION

- Dans une poêle bien chaude, faites revenir les lamelles de kebab pendant environ 4 min.
  - Gardez quelques lamelles de kebab pour réaliser par la suite des mini-brochettes.
  - Laissez refroidir les lamelles de kebab, puis émincez-les et ajoutez le pesto.
  - Mélangez le tout.
  - Coupez la 1/2 courgette en petits dés et ajoutez les au mélange de lamelles de kebab et de pesto. Mélangez le tout.
  - Pour dresser vos 6 verrines, repartissez sur le fond de chaque verrine le mélange de lamelles de kebab, pesto, courgette et recouvrez avec une cuillère de ketchup.
  - Piquez quelques lamelles avec des cure-dents pour réaliser vos mini-brochettes, placez les sur les verrines puis coupez la moitié des tomates cerise et posez-les sur le bord de chaque verre.
- Vos verrines Kebab sont prêtes à être dégustée !

### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM