

FRANCE  
*Kebab*  
— MAITRE KEBABISTE —

# NEMS KEBAB



 Préparation : 20 min

 Cuisson : 10 min

 Pour : 4 personnes

## INGRÉDIENTS

- Lamelles de kebab: 150 Gr
- Carotte: 20 Gr
- Poivron: 20 Gr
- Pousse de soja en boite: 30 Gr
- Pistache concassée: 10 Gr
- Menthe fraîche: 10 feuilles
- Feuille de riz (nems) : 10 feuilles.

## PRÉPARATION

- Faire revenir les lamelles de kebab dans une poêle pendant 3 minutes sans matières grasses.
- Hacher la menthe et couper la carotte et le poivron en brunoise.
- Mélanger dans un bol, les lamelles de kebab, la pistache, les pousses de soja, la menthe hachée, la carotte et le Poivron en brunoise.
- **Montage des nems** : Prendre vos feuilles de riz et les humidifier à l'eau froide, une fois souple, mettre un peu de mélange et les rouler en forme de nems.
- **Cuisson**: Faire frire dans une huile à 180°C pendant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration.

### *Astuce du Maître Kebabiste®*

Servir avec des feuilles de salade et de la sauce piquante.

#### CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80  
info@inelis.fr

*Par Passion*  
**Depuis 2000**

#### REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM