



Kebab végétarien



2 pers



10 mn

Les ingrédients

- Pain pita
- 1 bloc de fromage : Halloumi
- 1 citron
- Tomates cerises
- 1 concombre
- 1 poivron
- 1 salade
- Houmous
- Chutney

La recette

Etape 1

Couper le fromage en tranches fines. Les faire griller à la poêle avec un peu de matière grasse, jusqu'à ce qu'elles se colorent. Hors du feu, arroser de jus de citron, puis réserver.

Etape 2

Faire chauffer les pains pita au four pour qu'ils s'ouvrent facilement.

Etape 3

Découper chaque pain en deux dans le sens de la largeur, tartiner une paroi d'houmous, l'autre de chutney ou confiture d'oignons.

Répartir les tranches de fromage dans les demi-pitas et ajouter la garniture : feuille de salade, tomates cerises, tranches de concombre, lanières de poivron.

