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 dansles demi pitas et ajouter la garniture :
feuillede salade, tomates cerises, tranches de concombre, lanières de poivron.