



## KEBAB D'AGNEAU

### Ingrédients

1.000 kg	viande d'agneau émincée ou coupée en petits dés
0.100 kg	haricots verts coupés
0.200 kg	courgettes coupées
<b>1.300 kg</b>	<b>masse totale</b>

### Version 1

#### Épices et ingrédients par kilogramme

100 g Marinade gyros Sensia ..... n° d'art. 17095

### Version 2

#### Épices et ingrédients par kilogramme

160 g Marisauce gyros..... n° d'art. 17103

### Instructions

1. Faire mariner la viande d'agneau dans la marinade gyros Sensia ou la Marisauce gyros.
2. Incorporer les courgettes et les haricots.

### Préparations

1. Dans une poêle préchauffée, saisir brièvement avec un peu de matière grasse et déglacer avec de l'eau.
2. Le mets peut être affiné avec de la crème.

### Remarque, variante

Servir avec du pain pita.

En cas de temps d'attente prolongé, ou si davantage de sauce est souhaitée, saupoudrer l'émincé de farine ou de fécule, avant de le mouiller avec du bouillon et de l'affiner avec de la crème.